

4月20日 の給食メニュー

ふるさと給食

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・みそけんちん汁
- ・アジの味ーねぎソース
- ・塩昆布和え



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳 鶏肉 アジ 豆腐 みそ 塩昆布	米 砂糖 でんぷん 油 ごま油 ごま	こんにゃく ごぼう 人参 白ねぎ きゅうり きゃべつ 味ーねぎ 生姜



ぱくぱくだより

【味ーねぎ】

今月のふるさと食材は、「味ーネギ」です。県北を中心に作られている小ネギで、夏場は60日、冬場は120日で収穫でき、1年を通して出荷されています。今日はその味ーネギのソースにしました。