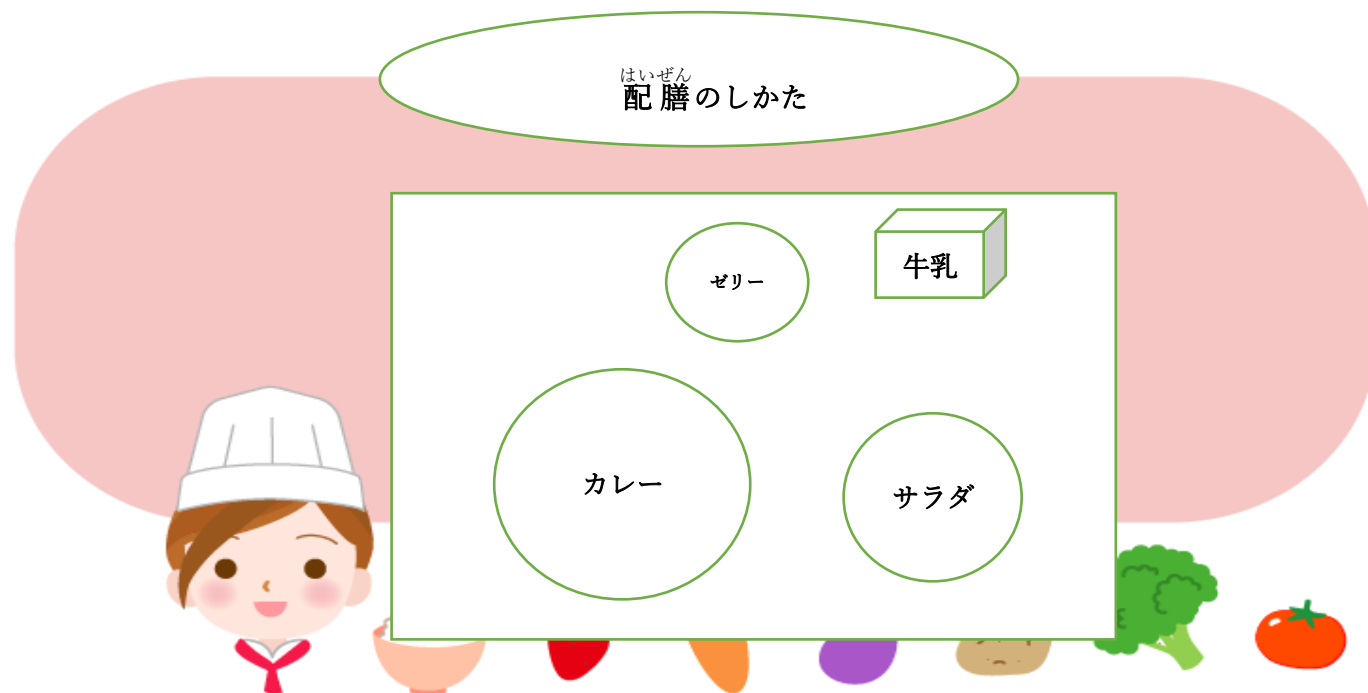


今日の給食は、ポークカレーライス、春雨サラダ、梅ゼリー、牛乳です。

配膳のしかた



今日のデザートは梅ゼリーには、カルシウムの吸収を良くするクエン酸が豊富に含まれています。他にも梅には植物性の乳酸菌が含まれており腸内環境を整えてくれます。

【じゃがいもマメ知識】

じゃがいもには色々な種類があり、料理に合わせて使い分けることができます。

ポテトサラダやコロッケには「男爵」や「キタアカリ」

カレーやシチューのような煮込み料理には「とうや」や「メイクイーン」が合います。

