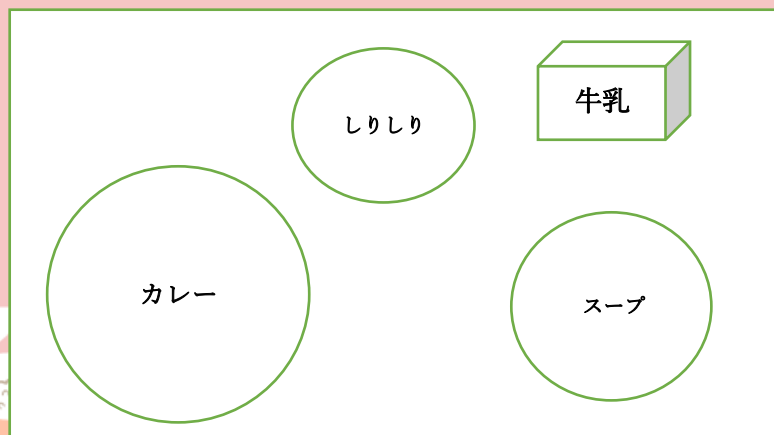


今日の給食は ドライカレー にんじんしりしり キャベツスープです 牛乳です。

はいぜん
配膳のしかた



春キャベツ

冬キャベツ

キャベツは1年中食べられる野菜ですが、4月から6月が旬になる「春キャベツ」と11月から3月が旬になる「冬キャベツ」では見た目や味が違います。

「春キャベツ」は葉が柔らかく見た目も鮮やかで、サラダなど生で食べる料理に向きますが、「冬キャベツ」は葉がしっかりしているので煮物や炒め料理に向いています。