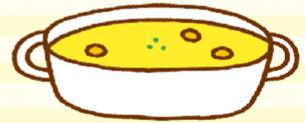


# まきよのメニュー



5月2日(月)



ちゃんぽんうどん

しんじゃがのカレーソテー



ちゃんぽんうどんは、削り節ではなく鶏ガラでじっくりだしを取って作ります。きゃべつ・人参・ねぎ・豚肉・椎茸の炒め物をのせて完成です。いつものだしとはちょっと違う美味しさで、するする食べられます。今日はどのクラスもよく食べました。てんとうむし組～かぶとむし組のお友達はおかわりも食べました！

1杯	350	Kcal	タンパク質	12.0	g
脂質	7.0	g	塩分	2.7	g