

まよのメニュー



8月4日(木)

ごまご飯

生姜焼き サラダ菜

オクラのおかか和え

みそ汁 (人参・しめじ・保育園のかぼちゃ)



保育園に納品して下さるお肉屋さんのお肉は、加熱をしっかりとしても柔らかく、食べやすいです。今日は豚肉をたっぷり使って生姜焼きを作りました！柔らかくてご飯が進むので、子ども達にも大好評です (^ ^)

今日のみそ汁には、理事長先生が育てて下さったかぼちゃを入れ、みんなで味わいました！

エネルギー 374 Kcal タンパク質 17.8 g
脂質 6.5 g 塩分 2.1 g