

# まよのメニュー



11月24日(木)



さつまいもごはん



鮭の紅葉焼き

筑前煮



みそ汁 (きゃべつ・油揚げ)



今日は11月の誕生会でした!(^^)!お誕生日のお友達おめでとうございます!そして、今日は和食の日でもあります。和食ご膳をイメージして作りました。給食の筑前煮とみそ汁は削り節でだしをとって作り、鮭の紅葉焼きは【人参】をすりおろして、マヨネーズと一緒に合わせて焼きました。

ご飯は扇形に型抜きし、紅葉の人参を添えました。「美味しく楽しく食べてほしい!」という気持ちがいっぱい詰まった献立になっています♡

エネルギー 451 Kcal タンパク質 18.0 g  
脂質 11.6 g 塩分 1.5 g