

さよらのメニュー



4月10.24日(月)



ごまご飯



鯖の若草焼き

切り干し大根の煮物



みそ汁 (えのき茸・きゃべつ)



新メニューのさわらの若草焼きは、春らしい色合いの焼き魚です。フロッコリーとマヨネーズ（保育園ではマヨドレを使用しました）を合わせて、塩こしょうで下味をつけたさわらにのせ、スチームコンベクションで焼き上げました！

切り干し大根の煮物は、薄口しょうゆで味付けし、優しい色合いに仕上げました。

エネルギー 420 Kcal タンパク質 16.5 g
脂質 12.5 g 塩分 1.7 g