

# さつまいものメニュー



11月5.19日(火)

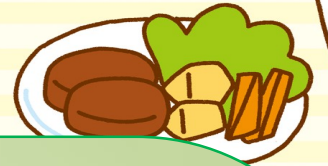
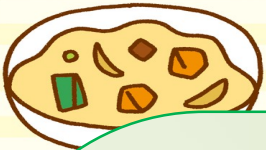


さつまいもご飯  
鮭のもみじ焼き



筑前煮

みそ汁



秋らしい献立メニューになりました🍠 さつまいもご飯は、さつまいも堀で収穫したお芋を使って作りました。ごはんと一緒に炊くと、ほんのり甘さが広がりとても美味しかったです(\*^^\*)  
主菜の【鮭のもみじ焼き】は、マヨドレと人参のみじん切りを合わせて、鮭に乗せて焼いたメニューです。色合いが紅葉したもみじのようなので、この名前を付けました。

エネルギー 536Kcal    タンパク質 27.8g  
脂質 17.7g                      塩分 2.0g