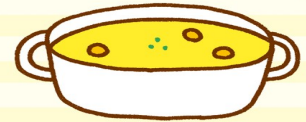


まよのメニュー

3月6日(木)

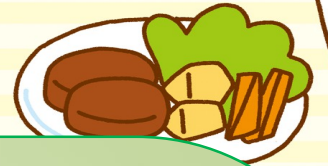
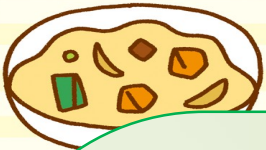


落とし揚げ



サラダ菜 切り干し大根の煮物

みそ汁



今日の給食の主菜の落とし揚げとは、豆腐と鶏挽肉の揚げボールのことです♪スプーンで丸めながら油にゆっくり落として揚げていきます☆ふんわり食感なので、子どもたちに大人気です(^o^)揚げ物の中でも手軽に出来るので、ご家庭でも試して下さい♪副菜は切り干し大根の煮物で、保育園ではだしから取っているので、だしの味が染み込んだ優しい味になっています☆

エネルギー 589kcal
脂質 21.0g

タンパク質 22.1g
塩分 1.9g