



今日は松風焼きでした。冷松風焼きは保育園でよく登場するメニューですが、実はおせち料理としても有名です☆
末広がりの扇子の形をしていて、【しあわせが広がりますように】と願いが込められています。保育園ではみじん切りのえのき茸や豆腐、海苔をちぎって混ぜて焼いています(*^-^*) みと味なので優しく、子ども達に人気です♡

工术化学— 748 Kcal 脂質 24.5g

タンパク質 26.7g 塩分 2.1g