10月17日(金)

牛乳 デニッシュパング マカロニグラタン 野菜スープ







今日は洋風メニューでした☆保育園のグラタンは、豆乳・豆乳マーガリン・小麦粉を使ってホワイトソースを作り、たっぷりの具材と合わせて、豆乳シュレッド(チーズ代替品)又はチーズをかけて、 オーズンでじっくり焼いて作っています② 心も身体もホッカホカになります(*^-^*) デニッシュパンとの相性もバッチリです!!

工术(持一 473kcal 能質 30.3g タンパク質 15.69 塩分 1.79