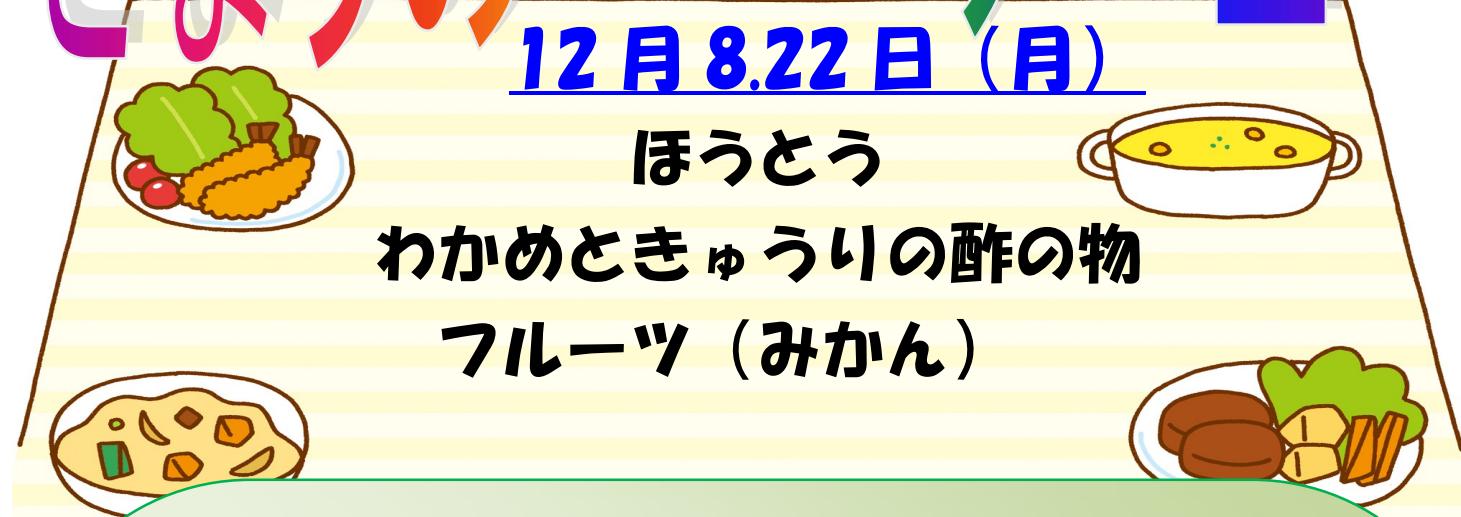


きょうのメニュー

12月8.22日(月)



ほうとう わかめときゅうりの酢の物 フルーツ（みかん）



今日は寒い冬にぴったりの「ほうとう」でした✿
ほうとうは山梨県の郷土料理で、かぼちゃ・人参・大根・里芋等の冬野菜をたっぷり煮込んで、野菜の旨味と豚肉の旨味がたっぷりです(*^-^*)あつあつの麺とスープで身体もぽっかぽかになります♪保育園では、0~2歳はうどんの麺、3歳~ほうとう麺で提供しています(*^-^*)

エネルギー 453kcal
脂質 5.0g

タンパク質 14.2g
塩分 1.9g