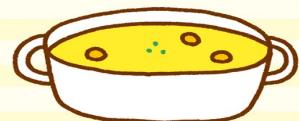


# きょうのメニュー

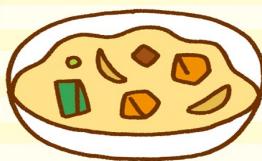
1月 15.29日 (木)



鯖の味噌煮



炒り豆腐



きりたんぽ汁



今日は秋田の郷土料理きりたんぽ汁でした～(\*^\_~\*)

きりたんぽは炊き上げたお米を杉の串に握り付け、炭火で焼いたものです。保育園では、鶏ガラでじっくりだしを取って、鶏肉と大根・人参と煮込みとっても美味しいきりたんぽ汁になっています(\*^\_~\*)

エネルギー  
脂質

704kcal  
22.0g

タンパク質 32.6g  
塩分 3.2g