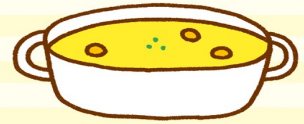


まよのメニュー

1月15.29日(木)

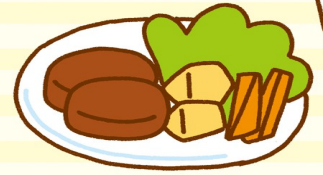
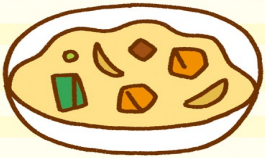


鯖の味噌煮



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 704kcal
脂質 22.0g

タンパク質 32.6g
塩分 3.2g