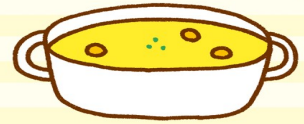


まよのメニュー

1月29日(木)

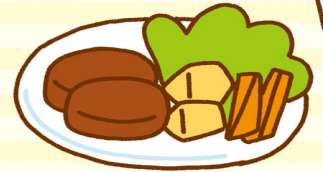
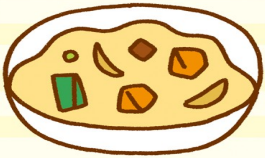


鯖の味噌煮



×メニュー変更 海藻サラダ

きいたんぽ汁



今日は秋田の郷土料理きいたんぽ汁でした～(*^_^*)

きい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いたんぽ汁になっています(*^_^*)

エネルギー 681kcal
脂質 20.0g

タンパク質 30.2g
塩分 3.2g