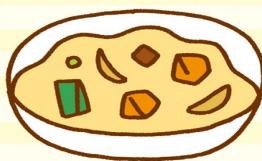
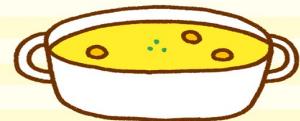


きょうの 1月29日(木) メニュー



鯖の味噌煮



メニュー変更 海藻サラダ

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

681kcal
20.0g

タンパク質 30.2g
塩分 3.2g