

2月3日 ランチインフォメーション

大豆とほうごはん
牛乳
わかめのみそ汁
いわしのみぞれ煮



節分の日にいわしを食べる習慣は、いわしを焼くと出る激しいけむりにおいて邪気を追い払うという意味があるそうです。また、いわしにはカルシウムなどの栄養が豊富に含まれるため、節分に食べることで健康や無病を願うという意味合いもあるのかもしれませんが。



調理員さんから一言！

大豆とほうごはんは、甘しょっぱく煮つめたりと大豆と大豆と合、とてもおいしいです。

今日のアレルギー

大豆とほうごはん：豚肉、大豆、ごま、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
牛乳：乳
わかめのみそ汁：彩花みそ（大豆）
いわしのみぞれ煮：小麦、大豆



2月23日 ランチインフォメーション

スパゲティミートソース
牛乳
ハムカレーロール
ブロッコリー



スパゲティミートソースには、エスパニョールソースが使われています。これは、小麦粉をバターで炒めたルーに、肉や野菜を加えて作るだし汁を加えて煮込んだソースです。エスパニョールソースをさらに煮つめると、デミグラスソースになります。



調理員さんから一言！

ハムカレーロールは、揚げ油の温度に気をつけたら調理しました。

今日のアレルギー

スパゲティミートソース：ゆでスパゲティ（小麦）、豚肉、エスパニョールソース（乳、小麦、大豆、りんご、鶏肉、豚肉）、コンソメのもと（大豆、鶏肉、豚肉）

牛乳：乳
ハムカレーロール：卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
ブロッコリー：マヨネーズ（卵、大豆、りんご）



2月27日 ランチインフォメーション

チーズパン
牛乳
野菜スープ
鶏肉の紅茶煮（1コ）
フライドポテト



鶏肉の紅茶煮は、紅茶に含まれる「タンニン」によって鶏肉のくさがりが消え、やわらかく仕上がります。



調理員さんから一言！

鶏肉の紅茶煮は、紅茶パックを使って紅茶の色を鶏肉につけています。お酢が入っているのさっぱりしています。

今日のアレルギー

チーズパン：乳、小麦、大豆
牛乳：乳
野菜スープ：ベーコン（豚肉）、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
鶏肉の紅茶煮：鶏肉、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）

