

4月21日 ランチインフォメーション

ごはん
牛乳
若竹みそ汁
さばの塩こうじ焼き
ふきのピリ辛炒め

ふきは、数少ない日本原産の野菜です。古くから食用とされており、平安時代には栽培が始められていました。冬に黄色い花を咲かせるため、冬黄と呼ばれていたのが転じて現在の名がついたといわれています。



わたしたちが作っています

調理員さんから一言！

若竹みそ汁は、具材にたくさんだけのこを使っていて、煮干しのだしとよく合い、おいしいです。

今日のアレルギー

牛乳・乳
若竹みそ汁：豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、彩花みそ（大豆）
さばの塩こうじ焼き：さば
ふきのピリ辛炒め：鶏肉、ごま、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）



4月24日 ランチインフォメーション

バターロール
牛乳
春野菜のクリームスープ
フランクフルトソーセージ
コーンソテー

春野菜のクリームスープには、春が旬のキャベツやアスパラガスが使われています。春キャベツは、やわらかくて甘いのが特徴です。アスパラガスは、種を植えてから2年から3年たたないと収穫できませんが、その後10年間くらいは同じ株から次々と芽が出てくるそうです。旬の食材を味わいましょう。



わたしたちが作っています

調理員さんから一言！

コーンソテーは、コーンをよく炒めて甘みを出すように調理しました。

今日のアレルギー

バターロール：卵、乳、小麦、大豆
牛乳：乳
春野菜のクリームスープ：鶏肉、牛乳（乳）、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）、ホワイトルウ（乳、小麦、豚肉）
フランクフルトソーセージ：豚肉
コーンソテー：プレスハム（豚肉）



4月27日 ランチインフォメーション

コーンラーメン
牛乳
アーモンド風味ポテト
洋なし

さつまいもは、世界中の生産の約9割がアジアで作られています。ある程度暖かいところで取れるので、日本では西日本での生産が中心です。ビタミンCや食物繊維が豊富に含まれています。



わたしたちが作っています

調理員さんから一言！

アーモンド風味ポテトは、揚げたさつまいもにバターとアーモンドの粉を混ぜるのでコクが出てとてもおいしいです。

今日のアレルギー

コーンラーメン：蒸し中華めん（小麦）、ごま油（ごま）、豚肉、中華スープのもと（大豆、ごま、鶏肉、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
がらスープ（鶏肉、豚肉）
牛乳：乳
アーモンド風味ポテト：有塩バター（乳）

