

令和4年5月24日（火）

〈今日の献立〉

- ごはん
- 牛乳
- どさんこ汁（バター入り）
- ザンギ
- すき昆布のうま煮



すき昆布とは…？

昆布に熱湯を通し、細切りにした後、干して板状に薄くすいて乾燥させた食品のことです。食物繊維やカルシウム、カリウム、マグネシウムなどの栄養が豊富に含まれていることが特徴です。細切りにされているので味がしみこみやすくなっています。

給食で使ったすき昆布です↓↓

