

歯ピ一給食



【献立の例】

- ★ ナン
 - ★ お豆のキーマカレー
 - ★ こまつなとエリンギのソテー
 - ★ フルーツミックス



«おすすめポイント・調理のポイント等»

- ・子どもたちに人気のあるキーマカレーに大豆、金時豆、白いんげん豆、枝豆といろいろな豆を加え、彩りと食感を楽しめるようにしました。
 - ・野菜をよく炒めたり、ルウを加えたあとじっくり煮込んだりすることで、おいしく仕上がります。