

2023年度

5月26日・6月23日給食試食会の献立について

献立	材料	備考	提供量 (倍率)
人参ごはん	胚芽米、人参、塩昆布	あっさり塩昆布の味付け	2.3
赤魚の西京焼き	赤魚、西京味噌	淡泊な味の赤魚は、お魚が苦手というお子様にも食べやすいお魚です。	1.5
いろいろ野菜のひじきあえ	青菜、人参、切干大根、ひじき	犬山市近郊の契約農家より仕入れた青菜 国産の無添加ひじき	1
高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐、鶏肉、人参、しめじ、いんげん	畑のお肉といわれる大豆から作られている 昔ながらの食品の高野豆腐	1
みそ汁	季節の野菜 味噌	朝一番でとった出汁	2
りんごゼリー	無加糖・無加水のストレートりんごジュース、イナアガー	青森産のストレートりんごジュースを使用し、 海藻から抽出したアガーを使用	1

親子一組 600円(10%税込み)