

1月20日(火)

千切りイリチー

鶏肉のから揚げ



ごはん

四川風スープ

➡ 除去食
(卵抜き)



乾物

乾物とは、食材を天日干しにして、水分を抜き、長期保存をできるようにした食品のことです。うま味や香りが増したり、栄養価が高くなったりする効果もあります。

今日の給食にも「干し^{しいたけ}椎茸・切干大根・乾燥昆布」が使われています。

