

10月14日(金)



ゆでやさい

やさいスープ

とりにくの
ケチャップやき

こめこぶどうパン

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

こめこぶどうパン・じゃがいも

きょうの給食メモ

とりにく
鶏肉のケチャップ焼…

給食の献立で、ピカタがあります。ピカタは、卵と粉チーズとケチャップソースをかけてオーブンで焼いて作るものです。そのピカタのレシピから、卵と粉チーズを抜きケチャップソースのみをかけて、今日の鶏肉のケチャップ焼を作りました。こうすることで、脂質と塩分の量を減らすことができました。

給食での目標脂質量は、14.4g～21.6gで、目標塩分量は2gです。給食は、できる限り、国で決められている基準値に近づけられるよう計画的に作られています。