



今月の郷土料理は  
香川県 です！

◎しつぽくうどん  
讃岐の冬の代表的な郷土料理です。数種の具を一度に煮込み、茹でたうどんの上から、煮た野菜の具をかけたものです。具は季節の野菜やその土地で採れたものを使います。年末には年越しそばは代わりに食べる家庭もあるそうです。

◎大根の雪花  
晩秋から初冬にかけて讃岐平野に霜が降りる頃、甘みの増した大根と色鮮やかな人参を使い、豆腐を雪に見立てた素朴な料理です。大根や人参を炒め、豆腐を崩しながら煮たものです。

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。

※★印はアレルギーA除去食対象です。  
★アレルギーA除去食対象です。

※アレルギーB.Cは別紙メニューになります。

※18日の副食は誕生会のため誕生日ケーキ(生クリーム、みかん缶、白桃缶を含む)となり、栄養価は以下のようになります。

幼兒…581kcal、蛋白17.5g、脂質15.4g、塩分1.5g

乳兒…465kcal、蛋白14.0g、脂質12.3g、鹽分1.2g