

12' 12' 給食倍おの

ちぐもぐちゃん かいけりくん わくわくちゃん ぼくぼくくん

郷土料理紹介

熊本県の郷土料理  
たいぴーえん



福州語で「タイピンイェン」と読む、中国福建省福州の郷土料理。福建料理のスープワンタンの一種。



「たいぴーえん」または「たいびんえん」と読み、日本でアレンジされた中華料理の一種。春雨スープにエビ、イカ、豚肉、白菜、タケノコ、キクラゲなどの五目炒めを合わせ、揚げ玉子を添えたもので熊本県を中心に親しまれている麺料理。

12/7メニュー

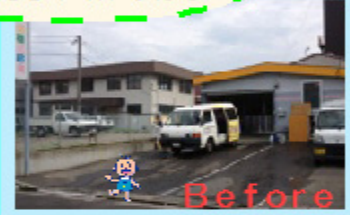
新工場を改築しました

弊社では、手狭となっておりました工場の増改築工事をすすめておりましたが、このほど無事に工事が完了しました。これもひとえに皆様のご協力のお陰と心より感謝いたしております。これを機にスタッフ一同新たな気持ちで、皆様に喜んでいただけるお弁当作り努めてまいりますので、今後ともどうぞ宜しくお願い申し上げます。  
平成24年10月



After

工場見学に来てね♪



Before

旬の食材紹介



ハウレンソウに匹敵する栄養価

カルシウムはハウレンソウの5倍

骨粗しょう症予防効果、歯や骨の成長に子どもたちに食べさせたい野菜です。

牛乳が苦手な子どもに

カルシウムの量は牛乳並みで野菜の中では飛び抜けています。



豊富なビタミンCは風邪予防、カロテンは動脈硬化やガンなどの生活習慣病予防に効きます。



小松菜ナムル

こまつな、人参をゆでて粗熱をとり、酢さとう醤油ごま油で和えて、冷蔵庫で冷やす。

- 12/4 煮びたし
- 12/10 ごま和え
- 12/13 ナムル
- 12/19 みそ炒め

別名「冬菜・雪菜(うぐいす菜)」東京都江戸川区西部の小松川が原産地で名の由来

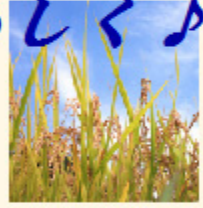


灰汁もハウレンソウより少ないので、調理のレパートリーも多く、生で頂くこともできます。

新米でお弁当がさらにおいしく♪

今年の新米は ひとめぼれ

宮城県大崎地方・登米地方産



「おいしさ」に「ひとめぼれ」出来る美しく美味しいお米です。

コシヒカリを母に、初皇を父に平成3年から栽培された品種。平成22年産で20周年を迎えました。全国各地で栽培され、品種別国内生産量でも第2位を誇る「ひとめぼれ」。生まれは宮城県古川農業試験場、宮城の気候風土に合わせて育成された品種です。お米につやと適度な粘りとサッパリとした口あたり、また、粘り・つや・うまみ・香りのトータルバランスが良く、いろいろな料理にぴったり!

放射性物質調査 検査内容について 宮城県HP <http://www.pref.miyagi.jp/index.htm>



アレルギー対応食について  
卵・牛乳・乳の三種是对应可能です。  
その他については、各品とシートの負し出しをしております。

ようちえん給食

ご意見・ご感想をお待ちしております  
栄養士:吉田 お客様係:伊藤

仙台市若林区鶴代町1-15

<http://www.youchien-kyushoku.jp>

TEL 022-782-0821 FAX 022-782-0822



この給食は、アレルギー対応食に加工されています。

