

6 月 の 給 食 (完了期)

社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 高野 員江

【郷土料理】郷土料理とは、特定の地域で古くから伝わる、その地域独特の料理のことです。
子どもたちに地域の食文化や食材を知ってもらい、食材がどの様にして作られているかを学びきっかけにしたい。
今月の郷土料理は山梨県の「ほうとう」です。
小麦粉を練った平打ち麺にかぼちゃや芋類、きのこ、季節の野菜、肉などの具材を加えて味噌仕立ての汁で煮込む料理です。
古くは戦国武将の武田信玄が陣中食として伝えられています。

※1 小麦粉（国内製造）、黒糖蜜、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩/酢酸（Na）（一部に小麦を含む）
※2 小麦粉（国内製造）、砂糖、卵、マーガリン、発酵調味料、乳等を主要原料とする食品、豆乳、ファットスプレッド、パン酵母、食塩/乳化剤、酢酸Na、イーストフード、ph調整剤、香料、V.C、着色料（カロチノイド）、（一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む）

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつ・乳児デザートは、0歳普通食・1～2歳児のみの提供です
※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal 幼児：511 kcal です。