

・マヨネーズには基本、保存料が含まれていません。その理由は、マヨネーズに酢や食塩が入っているからです。酢や食塩には、細菌の繁殖をおさえる力、すなわち防腐作用があります。この力のおかげで、マヨネーズに病原菌を添加しても、すみやかに減少するというデータがあるそうです。



【普通食：以上児】春雨のそぼろみそ炒め・春野菜の梅マヨサラダ・にらのスープ

【おやつ：以上児】♪焼き大学芋・青のりじゃこ・お菓子



【普通食：未満児】

【おやつ：未満児】



【離乳食】そぼろみそ炒め・春野菜の梅サラダ・ブロッコリーのスープ

本日、保護者の方への連絡は特にありません。