

・今日のごはんとおやつを紹介することで園での食育について知ってもらう

ビーフンは、うるち米のでんぷんから作られる麺です。精米し、米粉にしたものに水を加えて混ぜ合わせた生地を麺状にした後、乾燥させます。昔はうるち米100%で作られていましたが、近年、とうもろこしのでんぷんやコーンスターチ等を混ぜて改良されています。



【普通食：以上児】 鶏肉の梅煮・ビーフン炒め・酢みそ和え

【おやつ：以上児】 醤油焼きそば・炒りじゃこ・くだもの



【普通食：未満児】

【離乳食】 鶏肉の梅煮・野菜炒め・コーンの和え物



今日の残食（ゆり組さん）おかず80ぐらむでした