

「特助くん」の[行事食]のご案内

阿波尾鶏つくね

(塩ダレ・醤油ダレ)

6月の行事食は『四国の美味しいもの』を集めました。

主菜は徳島県産の地鶏「阿波尾鶏」を使用したつくねです。

阿波尾鶏は、高たんぱく・低脂肪でコク・うま味が多く、やや赤みを

帯びた肉色と適度な歯ごたえが特徴です。醤油ダレと塩ダレの2種類の味付けでお楽しみください。副菜には「愛媛県産みかんのなます」「高知県産茎みょうがの甘酢漬け」をご用意しました。四国の豊かな恵みをぜひご賞味ください！

献立日

6/29月

昼食



水無月
特別献立

- ・阿波尾鶏つくね
(塩ダレ・醤油ダレ)
- ・チンゲン菜のお浸し
- ・愛媛県産みかんのなます
- ・ささげの胡麻和え
- ・高野豆腐の含め煮
・花斗六豆
- ・高知県産茎みょうがの甘酢漬け

