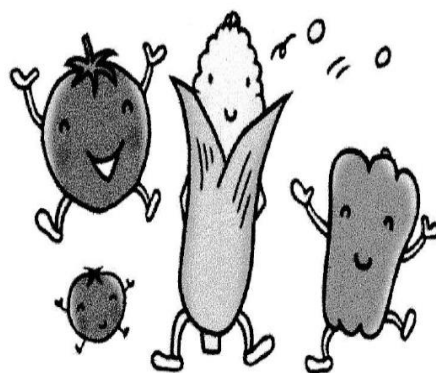


2020年度

8月の配膳図

[8/24 (月) ~ 8/31 (金)]



24 日 (月) ヨーグルト 柑橘サラダ 福神漬 ご飯 米粉チキンカレー	25 日 (火) ハンバーグの おろしポン酢かけ きゅうりのピリ辛和え ご飯 かぼちゃ味噌汁	26 日 (水) まぐろの甘酢あんかけ (5~7 個程度) キムタク炒め ご飯 寒天とチンゲン菜の スープ	27 日 (木) 鶏肉のさっぱり煮 スナップエンドウの香り炒め ご飯 ばち汁	28 日 (金) フルーツ白玉 コッペパン 子持ちししゃもの カリカリフライ(2尾) ミネストローネ
--	--	---	--	---

31 日 (月) 豚肉の梅肉ソースかけ カラフルピーマンの炒め物 ご飯

野菜 “Vegetable” には “able” がある!

8月31日は「野菜の日」です。野菜を英語で“vegetable”といいますが、もともとは「元氣づけるもの」という意味からついた名前だそうです。そんな野菜の“able”（できる）を探してみよう。

健康を守ることができる! 野菜にはビタミン類やカルシウム、鉄、カリウム	季節を感じる可以做到! 食卓や店頭には並ぶ野菜から 季節の移り変わりが	ふるさとも感じる可以做到! 野菜の味はふるさとを思い出すきっかけになる	色や香りも “できる” 成分! 野菜の美しい色や香りは、料理をより美味しくする
---	---	---	---