





- 牛乳
- ご飯
- しらすの和風チーズオムレツ
- 五目きんぴら
- ・大根のみそ汁

ごぼうは秋から冬にかけて多く収穫されますが、春から夏のこの時期に早めに収穫されたごぼうを「新ごぼう」といいます。まだ小さいすが、やわらかくて香りがよいのが特徴です。今日のきんぴらごぼうは、お肉もはいっていてご飯がすすむ味つけですよ。