

今日の給食 3月12日(月)

シーフードカレーには、えび、いか、あさいの3種類の海の幸がはいっています。タウリンという栄養素が豊富で、目の疲れや肝機能をつよくなる効果があります。

じゃがいもやにんじんもごろごろはいっていて、山の幸と海の幸のうまみが溶け込んだカレーです。

【メニュー】

シーフードカレー 小松菜とコーンのサラダ 温州みかんゼリー 牛乳

