## 令和3年5月分

## 5/19(水) 地元食材 献立



### 放立

- ・黒米ごはん
- ·豚汁
- ・鮭のちゃんちゃん風味焼き
- ・ふきの油炒め
- ·牛乳

福島町で作られた黒米をごはんと一緒に炊き 込むことで、鮮やかな紫色になりました。 黒米のプチプチとした食感が楽しい「黒米ごは

ん」に、北海道の郷土料理でお馴染みの「鮭の ちゃんちゃん焼き」と北海道の味覚を楽しめる献 立です。

# 5/20(标) 春の食材 献立



### 放立

- ・ミニコッペパン
- ・五目山菜うどん
- ・野菜かき揚げ
- ・いちごジャム
- ・ミルメーク
- · 牛乳.

春は山菜がおいしい季節です。

「五目山菜うどん」は、福島町産の椎茸の旨味 がたくさんのだし汁に、フキ・ワラビ・タケノコな どの春の代表的な山菜がたっぷり入っており、栄 養満点な献立です。