

6月2日の給食メニュー

ご飯 ししゃもフライ(2個) タイピーエン 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	648
中	749

たんぱく質(g)

小	20.4
中	22.4



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳(大分県産) ししゃも 豚肉(九州産) かまぼこ	米(宇佐産) 油 春雨 ごま油	人参(熊本県産) 玉ねぎ(宇佐産) キャベツ(宮崎県産) もやし(中津市産) キクラゲ ねぎ(宇佐産)



★栄養士のひとくちコメント★

ししゃもは骨までやわらかくて食べることができます。

カルシウムが多く含まれているので骨を強くするはたらきがあります。タイピーエンはちゃんぽん風のスープに春雨が入った熊本県の郷土料理です。

