

4月18日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏肉だんご汁
- ・豚の生姜焼き



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)	ごはん	(宇佐市産)	ごぼう	(青森県産)
豚肉	(九州産)	砂糖		大根	(鹿児島県産)
肉団子	(鹿児島県産)	サラダ油		人参	(熊本県産)
				白菜	(鹿児島県産)
				干し椎茸	(宇佐市産)
				小ねぎ	(宇佐市産)
				玉ねぎ	(北海道産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【豚の生姜焼き】

しょうがは体を温めるが含まれていることから、日本では江戸時代に食用だけでなく薬用としても使われていました。また優れた殺菌作用があり、食中毒予防や胃液の分泌を活発にして食欲を促す作用があります。今では食卓にかかせないものになりました。

