

4月22日 の給食メニュー

- ・たけのこごはん
- ・牛乳
- ・豚汁
- ・ほうれん草のアーモンド和え



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)	たけのこ	
油揚げ		サラダ油		人参	(熊本県産)
鶏肉	(九州産)	里芋	(大分県産)	さやいんげん	
豚肉	(九州産)	アーモンド		白菜	(鹿児島県産)
みそ		砂糖		大根	(鹿児島県産)
				ごぼう	(青森県産)
				小ねぎ	(宇佐市産)
				ほうれん草	(宮崎県産)
				キャベツ	(福岡県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【たけのこごはん】

春を代表する野菜としてたけのこがあります。たけのこの成長はとても早く、土から顔を出して10日もすれば竹になります。1日に70cmも伸びると言われ一気に成長します。今日はたけのこごはんにしています。春の味を味わいましょう。

