

9月18日の給食メニュー

今日は「野菜たっぷり給食の日」です♪

ごはん ほうれん草ソテー 夏野菜カレー 牛乳

エネルギー(Kcal)

小	713
中	840

たんぱく質(g)

小	20.3
中	23.2



血や肉や骨や歯になるもの	熱や力となるもの	体の調子を整えるもの
牛乳(大分県産) 豚肉(九州産) シャウエッセン	米(宇佐産) 砂糖	にんじん 玉ねぎ(宇佐産) ほうれん草(九州産) コーン 枝豆 トマト(福岡産) なす(熊本産) かぼちゃ(熊本産)

★栄養士のひとくちコメント★

今日のカレーには、トマト、かぼちゃ、なす、枝豆の4種類の夏野菜が入っています。なすは、夏に採れる野菜であることから、「夏の実」と呼ばれ、それが「なすび」となり、さらに縮まって「なす」と呼ばれるようになったといえます。