



9月27日の給食メニュー
 今日は「かみかみメニューの日」です♪

ごはん 竹輪のカレー揚げ 豚肉 牛乳

エネルギー(Kcal)

小	699
中	799

たんぱく質(g)

小	25.1
中	27.7



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)	米(宇佐産)	にんじん
竹輪	てんぷら粉	ごぼう(九州産)
豚肉(大分県産)	油	エノキダケ(福岡産)
豆腐	じゃがいも	コンニャク
油あげ		ねぎ(宇佐産)
味噌		

★栄養士のひとくちコメント★

竹輪は魚のすり身に調味料やでんぷんを加え、竹などの太い串にめりつけて蒸したり焼いたりしたものです。切り口が竹を輪切りにした時の形に似ていることから、この名前が付けられたそうです。

