

10月5日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・みぞれ汁
- ・さばのみそ煮
- ・三色和え



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	米 (宇佐市産)	人参 (北海道産)
鶏肉	でんぷん	ごぼう (青森県産)
さば	油	しめじ (福岡県産)
みそ	砂糖	ねぎ (宇佐市産)
	ごま	大根 (熊本県産)
		生姜 (長崎県産)
		小松菜 (熊本県産)
		もやし (中津市産)

ぽくぽくだよい

【みぞれ汁】

だんだん涼しくなり、温かい汁物がおいしい季節になってきましたね。今日は「みぞれ汁」です。にんじん、ごぼう、しめじ、ねぎなどの具たくさん汁に、だいこんおろしが入っています。白いだいこんおろしが、みぞれのように見えることから、この名前がついています。まだ、みぞれの季節には早いです。しっかりと体をあたためてください。