

11月8日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・カルシウムいっぱいみそ汁
- ・さばの幽庵焼き
- ・れんこんきんぴら



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)
厚揚げ	油	小松菜
みそ (宇佐市産)	砂糖	冬瓜 (宇佐市産)
さば		ねぎ (宇佐市産)
しらす干し		かぼす果汁 (宇佐市産)
		ゆず果汁 (宇佐市産)
		れんこん (宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【れんこんきんぴら】

れんこんは、おせち料理には欠かせない野菜ですが、それはれんこんの穴に理由があります。輪切りにしたときに、丸い穴が並んでいて、向こうがよく見えることから、「先の見通しがよい」と言われています。そのほかにも、おせち料理には、長寿や作物の豊作を願う食べ物がたくさん入っています。今年もあと二ヶ月です。給食をしっかりと食べて、健康に過ごしてください。