

1月22日の給食メニュー

ご飯 白身フライ 鹿肉入り挽肉カレー 牛乳

エネルギー(Kcal)

小	752
中	860

たんぱく質(g)

小	26.0
中	28.9



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) 鹿肉(宇佐産) 豚肉(九州産) 白身フライ(ホキ) 大豆繊維	米(宇佐産) 油 じゃがいも	人参(熊本県産) 玉ねぎ

★栄養士のひとくちコメント★

今日の鹿肉は、大分県ジビエ振興協議会から無償提供していただきました。大分県では、現在、たくさんの鹿やいのししが生息していて、山でえさが足りず、田んぼや畑の農作物を食べてしまっています。自然のバランスを取り戻すためにも、捕獲をすることが必要になります。鹿やいのししの命を無駄にせず、料理に活用していくことは、自然の恵みを大切にすることにつながります。