

1月28日の給食メニュー



😊 今日は「かみかみメニューの日」です🌙

ご飯 高菜ひじき 煮食い ソファール 牛乳

エネルギー(Kcal) たんぱく質(g)

小	697	小	24.4
中	803	中	27.4

アレルギー対応食



乳アレルギー代替食の
豆乳ムース



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(熊本県産)
豚肉(九州産)	ごま油	ごぼう(大分県産)
鶏肉(九州産)	砂糖	ねぎ(宇佐産)
豆腐	里芋(大分県産)	椎茸(大分県産)
ひじき(九州産)		コンニャク
ソファール		枝豆
		高菜(大分県産)

★栄養士のひとくちコメント★

煮ぐいは、大分県の県北の郷土料理です。一日目は汁物として食べ、二日目は汁を煮つめて煮物として食べたことから「二度食い」がなまって「煮ぐい」になったといわれています。煮ぐいのごぼう・さといも・豆腐・しいたけ・ねぎ、高菜ひじきの高菜漬けは大分県産です。

