

**1月28日の給食メニュー**

**菜飯 とり天 澄まし汁 牛乳**

エネルギー(Kcal)

小	626
中	709

たんぱく質(g)

小	25.7
中	28.1



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) 鶏肉(大分県産) 豆腐(大分県産) 魚そうめん ワカメ	米(宇佐産) 砂糖	人参(熊本県産) エノキダケ(福岡県産) ねぎ(宇佐産) 大根葉

**★栄養士のひとくちコメント★**

昭和37年、大分市内の食堂から誕生したとり天は、大分県の家庭料理の定番として親しまれ、今では大分の郷土料理の代表格です。大分名産のかぼすをかけたり、酢醤油とからしをつけて食べたりします。みなさんが鶏天を食べて「テストで良い点が取れるよう」に願っています。

