

2月1日の給食メニュー

ご飯 キーマカレー コーンポタージュ 牛乳

エネルギー(Kcal) たんぱく質(g)

小	668	小	24.7
中	792	中	28.6

アレルギー対応食

牛乳・ルーの除去食
コーンスープ

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 豚肉 ベーコン	米(宇佐産)	人参(熊本県産) 玉ねぎ コーン しめじ(福岡県産) パセリ(大分県産)

★栄養士のひとくちコメント★

パセリは付け合わせとして使う以外にはみじん切りにして、スープやシチューに入れたり、パン粉に混ぜて香り揚げの衣に使うなど広く使われています。今日はコーンスープの中に入っています。

