



## 3月1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 竹輪の磯辺揚げ かき玉汁 雛あられ 牛乳

エネルギー(Kcal) たんぱく質(g)

小	684	小	25.4
中	776	中	27.9

### アレルギー対応食



かき玉汁の卵除去食の澄まし汁です。



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)	人参(熊本県産)
竹輪	天ぷら粉	玉ねぎ
青のり	油	ねぎ(宇佐産)
豚肉(大分県産)	雛あられ	椎茸(大分県産)
豆腐		
かまぼこ		
卵(宇佐産)		

### ★栄養士のひとくちコメント★

かき玉汁に入っているたまごは、宇佐市下乙女の梶原種鶏孵化場さんが、宇佐市で学校給食を食べているみなさんにたまご(約100kg・約1700個)を無償提供してくれました。感謝していただきましょう。



50kgを2人で、一つ一つ確認しながら割っています。

