

3月4日の給食メニュー

ご飯 豚肉のサイコロソテー 米粉のシチュー 牛乳

エネルギー(Kcal) たんぱく質(g)

小	715	小	30.3
中	844	中	35.0

アレルギー対応食



米粉シチューのバター・牛乳・生クリーム除去食
野菜コンソメスープです。



豚肉の
サイコロソテー

米粉のシチュー

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)
豚肉(九州産)	砂糖	玉ねぎ
鶏肉(大分県産)	でんぷん	パセリ(大分県産)
豆乳(大分県産)	じゃがいも	しめじ(福岡県産)
生クリーム(九州産)	米粉(大分県産)	
	バター(九州産)	

★栄養士のひとくちコメント★

米粉は、お米を粉にしたものです。米粉は水をよく吸うので、クッキーやケーキを作るときに使うと、ダマになりにくいのが特徴です。揚げ物の衣に使うとサクッと食感に仕上がります。今日の米粉は大分県産です。