



## 3月11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 牛乳

エネルギー(Kcal) たんぱく質(g)

小	662	小	25.1
中	754	中	27.6

### アレルギー対応食



かき玉汁の卵除去食の澄まし汁です。



竹輪の磯辺揚げ

かき玉汁

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

### ★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。



今日は43kg約600個を2人で、一つ一つ確認しながら割りました。

