

## 3月11日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・きのこ豚肉の塩糶スープ
- ・鶏の照焼
- ・ほうれん草とツナのサラダ



体をつくるもの		エネルギーになるもの		体の調子を整えるもの	
牛乳	(大分県産)	米	(宇佐市産)	生しいたけ	(宇佐市産)
豚肉		塩糶		しめじ	(福岡県産)
鶏肉	(大分県産)	砂糖		小松菜	(熊本県産)
ツナ				人参	(熊本県産)
				大根	(宇佐市産)
				白ねぎ	(豊後高田市産)
				コーン	
				ほうれん草	(熊本県産)
				ゆず果汁	(宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

**ぱくぱくだよい**

**【きのこ豚肉の塩糶スープ】**

今日のスープには、生しいたけとしめじが入っています。生しいたけは、宇佐市でとれた、大きくりっぱなしいたけです。しいたけは、日本で一番多く栽培されているきのこです。おなかのそうじをしてくれる食物せんいや、骨をしょうぶにする手助けをしてくれるビタミンDが多く含まれています。うま味成分も多く、スープにおいしいだしがでます。苦手な人もチャレンジしてください。

