

3月18日の給食メニュー



今日は「かみかみメニューの日」&



ふるさと給食



ご飯 サバの生姜煮 団子汁 牛乳

エネルギー(Kcal)

小	671
中	768

たんぱく質(g)

小	24.4
中	26.5



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) 油あげ 味噌 豚肉(大分県産) サバの生姜煮	米(宇佐産) やせうま(宇佐産)	人参(熊本県産) 大根(豊後高田市産) 白菜(長崎県産) コンニャク ごぼう(九州産) 椎茸(大分県産) ねぎ(宇佐産)

★栄養士のひとくちコメント★

今日は「ふるさと給食の日」です。米、団子汁に入っている味一ねぎとやせうまが宇佐市産です。小麦粉は、入っているたんぱく質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられ、麺をつくるときは伸びのよい中力粉を使うことが多いです。