

## 3月25日の給食メニュー

ごはん ハンバーグのきのこソースかけ

ごま入り わかめスープ 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	654
中	740

たんぱく質(g)

小	24.3
中	26.0

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)
ハンバーグ	砂糖	しめじ(福岡県産)
豚肉(大分県産)	でんぷん	エリンギ(熊本県産)
かまぼこ	ごま	玉ねぎ
わかめ	ごま油	たけのこ
	春雨	ねぎ(宇佐産)

### ★栄養士のひとくちコメント★

ハンバーグにかけているきのこソースは、しめじとエリンギを使っています。  
エリンギは、ヨーロッパ原産のきのこで、日本で栽培されるようになったのは  
1990年代 前半です。歯ざわりがよく、くせがないために急速に普及しました。

