

4月10日の給食メニュー

ご飯 鶏とぼろ おじゃが餅の味噌汁 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	633
中	748

たんぱく質(g)

小	21.2
中	24.3



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) 豚肉(大分県産) 鶏肉(大分県産) 豆腐 味噌	米(宇佐産) 砂糖 おじゃが餅	人参(熊本県産) 玉ねぎ(中津市産) インゲン えのきだけ(福岡県産) コーン ねぎ(宇佐産)

★栄養士のひとくちコメント★

サヤインゲンは、年に3度収穫できることから関西では「三度豆」と呼ばれ、地方によっては「五月ささげ」、中国では「菜豆」「四季豆」などの呼び名があります。

