

4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 揚げ焼売(2個) 沢煮椀 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	713
中	806

たんぱく質(g)

小	22.1
中	24.1



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) 焼売	米(宇佐産) 油	人参(熊本県産) ゴボウ(九州産) ねぎ(宇佐産) エノキダケ(福岡県産) 大根(中津市産) ほうれん草



★栄養士のひとくちコメント★

焼売は、中国語で「シャオマイ」といい、中国南部・広東省発祥で春巻きとともに中国料理を代表する点心(軽食)のひとつです。日本では、昭和初期、横浜駅の駅弁で冷めてもおいしい中華のおかずとして売り出され、広く全国に知られるようになりました。

