

4月26日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・八宝菜
- ・春巻



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)	キャベツ (熊本県産)
豚肉	油	人参 (長崎県産)
イカ	でんぷん	玉ねぎ (長崎県産)
かまぼこ		生姜 (長崎県産)
春巻		ねぎ (宇佐市産)
		ヤングコーン
		筍 (宇佐市産)
		にんにく (青森県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【八宝菜】

八宝菜の「八」は、8種類という意味ではなく「たくさん」という意味があります。また、「菜」は「おかず」という意味です。「たくさんの宝を集めたようなおいしいおかず」ですね。給食の八宝菜も、今が旬のきゃべつや玉ねぎ、たけのこなど、たくさんのおいしい材料を使って作っています。今日は9種類の材料が入っています。数えてみてくださいね。