

## 5月8日の給食メニュー

### ご飯 ハンバーグのきのこのソース 生のりの味噌汁 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	636
中	723

たんぱく質(g)

小	27.3
中	29.9



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) ハンバーグ 海苔(宇佐産) 油あげ 豆腐 味噌	米(宇佐産) 砂糖 でん粉	人参(熊本県産) しめじ(福岡県産) エリンギ(長崎県産) 椎茸(大分県産) 大根(熊本県産) ねぎ(宇佐産)



### ★栄養士のひとくちコメント★

生のりは豊前海でとれたものです。のりの養殖は①遠浅な海であること  
②潮の流れによって適度な水の交換ができること③のりが育つために必要な栄養が運ばれること、この3つの条件がそろわないといけません。  
生のりのはのりの養殖をしているところでしか手に入らない貴重な食材です。

