

5月13日の給食メニュー

紅鮭菜飯 揚げ麺のあんかけ 柏餅 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	760
中	883

たんぱく質(g)

小	21.5
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) 鮭 豚肉(大分県産) 竹輪	米(宇佐産) 麺 油 デンプン 柏餅	人参(熊本県産) 青菜 玉ねぎ(宇佐産) キャベツ(福岡県産) もやし(中津産) チンゲン菜 椎茸(宇佐産) 筍



★栄養士のひとくちコメント★

今日は端午の節句(こどもの日)の行事 食としてかしわ餅をつけています。かしわ餅は子どもが無事に育ちますように、との願いが込められている食べ物です。かしわ餅に巻かれている柏の葉は春の新芽が出るまで古い芽が残っていることから、縁起のいい葉とされています。

