

5月20日の給食メニュー

ご飯 ささみチーズフライ ミネストローネ 牛乳

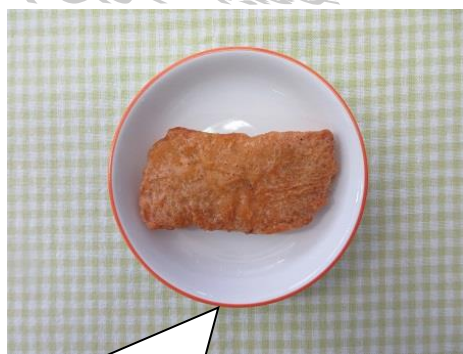


エネルギー(Kcal) たんぱく質(g)

小	816
中	918

小	23.2
中	25.4

アレルギー対応食



ささみチーズフライの代替食
クリスピーチキンです(∇∇)



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)	米(宇佐産)	人参(熊本県産)
豚肉(大分県産)	マカロニ	玉ねぎ(大分県産)
ベーコン	砂糖	キャベツ(鹿児島県産)
ささみチーズフライ	油	しめじ(福岡県産)
		枝豆
		トマト



★栄養士のひとくちコメント★

ミネストローネは主にトマトを使ったイタリアの野菜スープです。
使う野菜も季節や地方によってさまざまで、給食には野菜、肉、
マカロニを入れています。マカロニは「シェルマカロニ」といっ
て貝がらの形に似たマカロニが入っています。

