

5月21日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ワンタンスープ
- ・トリニータ丼
- ・手作りパインゼリー



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)	小松菜 (熊本県産)
豚肉	ワンタン	人参 (長崎県産)
鶏肉	油	玉ねぎ (佐賀県産)
	砂糖	にら (大分県産)
	でんぷん	生姜 (長崎県産)
	ゼリーの素	パインジュース



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【手作りパインゼリー】

パイナップルは、ブラジルが原産の果物で、日本では沖縄県や鹿児島県で栽培されています。みなさんは、パイナップルの名前の由来を知っていますか。パイナップル (pine) は英語で「松」、アップル (apple) は「りんご」。パイナップルの実が松ぼっくりによく似ていて、りんごのようなあまい香りがすることから、この名前がつけました。パイナップルの味と香りを感じてください。

