

5月22日 の給食メニュー

- ・食パン
- ・牛乳
- ・ポークビーンズ
- ・アスパラガスのソテー
- ・手作りりんごジャム



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)	食パン	玉ねぎ (佐賀県産)
豚肉	じゃが芋 (宇佐市産)	人参 (長崎県産)
大豆	黒砂糖	トマト
ベーコン	油	アスパラガス
	砂糖	キャベツ (熊本県産)
		コーン
		りんご (青森県産)
		レモン果汁



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【手作りりんごジャム】

いまでは当たり前のように食べられているジャムですが、そのはじまりは遠い昔にさかのぼります。今から1万～1万5千年前、旧石器時代後期の人類が、みつばちの巣からみつを取り、みつを使ってくだものを煮たことが、現在のジャムのはじまりとされています。今日は、給食センターで手作りした「りんごジャム」です。愛情をこめて、じっくり煮詰めました。よく味わってください。