

5月28日の給食メニュー

ふるさと給食

ご飯 竹輪の新茶揚げ 新玉ねぎの味噌汁 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	632
中	719

たんぱく質(g)

小	22.9
中	25.0



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) 竹輪 油揚げ 豆腐 味噌	米(宇佐産) てんぷら粉 油	人参(熊本県産) 新茶(宇佐産) 玉ねぎ(宇佐産) エノキダケ(福岡県産) ねぎ(宇佐産)



★栄養士のひとくちコメント★

ビーフンはベトナム料理に使われる米粉の麺です。米粉は米を粉にしたもので、日本では昔から団子や餅、せんべいなどに使われていました。近年はパンやクッキーなども小麦粉の代わりに米粉を使ってつくられるようになりました。

