

## 5月30日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・筑前煮
- ・コロッケ
- ・ごちそうさん昆布



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)	人参 (長崎県産)
鶏肉	里芋 (宮崎県産)	れんこん (宇佐市産)
昆布	油	ごぼう (宮崎県産)
	砂糖	乾し椎茸 (宇佐市産)
	コロッケ	こんにやく (福岡県産)
	ごま	いんげん



今月もおいしい給食をお届けします！

**ぱくぱくだより**

**【筑前煮】**

筑前煮に入っている乾し椎茸は、大分県の特産物で、平成30年の全国品評会では、なんと！20年連続、52回目の団体優勝を成し遂げました。また、大相撲の優勝力士への副賞として贈られています。乾し椎茸は、グアニル酸といううま味成分が多く含まれており、筑前煮をより一層おいしくしてくれます。今日はかみごたえのある食材をたくさん使っています。よくかんで食べてください。

