

10月15日の給食メニュー



ご飯 トリニータ丼 オニオンスープ 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	697
中	828

たんぱく質(g)

小	24.2
中	27.8



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) 鶏肉(宮崎県産) ソーセージ	米(宇佐産) 砂糖 油 ごま油 でんぷん	人参 ニラ(大分県産) 玉ねぎ パセリ(大分県産) ニンニク 生姜



★栄養士のひとくちコメント★

トリニータ丼は、大分市内で特産のニラをたくさん食べてほしいと考えられたメニューです。鶏肉とニラを使っていることから大分のサッカーチーム、トリニータにちなんで名づけられました。チーム名はもともと三位一体を表す英語「トリニティ」と「大分」を合わせた造語。献立表にはレシピを載せていますのでぜひ作ってみてください。

