

1月29日の給食メニュー

ごはん ふるさとドライカレー 冬野菜の塩麹スープ 牛乳



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) 鶏肉(九州産) 豚肉(九州産) 大豆(宇佐産)	米(宇佐産)	玉ねぎ 人参(熊本県産) 枝豆 カブ(熊本県産) 白菜(中津産) シメジ(福岡県産) 白ネギ(宇佐産)



☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

ふるさとドライカレーには宇佐市産の大豆を入れています。
大豆は「畑の肉」といわれ、たんぱく質やビタミンB群を多く含んでいます。
大豆は、みそやしょうゆなどの調味料の原料にもなります。
スープには大分県佐伯市で作られた「塩こうじ」という調味料を使っています。

