

ふるさと給食

2月10日の給食メニュー

フォカッチャ 丸かじりグラタン 菜の花とサツマイモのクリームシチュー 牛乳



アレルギー対応食



菜の花とサツマイモの
クリームシチュー
乳除去食です(＾▽＾)/



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) グラタン 鶏肉(宮崎県産) ベーコン 豆乳	フォカッチャ サツマイモ (大分・熊本県産)	人参(鹿児島県産) コーン 玉ねぎ シメジ(福岡県産) 菜の花(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

今日は「ふるさと給食」です。
ふるさとの食材は「菜の花」です。菜の花の旬は冬から早春にかけて。独特のほろ苦さ、香りと彩りで、ひと足早く春の訪れを告げる緑黄色野菜です。花が咲き始めると味が落ちるので、できるだけ早いうちに食べましょう。