

11月5日の給食メニュー

ご飯 フルーツ白玉 カレー 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) 豚肉(佐賀県産)	米(宇佐産) 白玉餅 砂糖 ジャガイモ 梨ゼリー	桃 みかん パイン 人参(熊本県産) 玉ねぎ リンゴ

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

パイナップルは、熱帯、亜熱帯で広く栽培されています。
日本では沖縄県で栽培されています。生のパイナップルを食べると下がピリピリすることがありますが、これはブロメリンという酵素が含まれているためです。給食のパイナップルはシロップ漬けになっており、ピリピリすることがないので安心してください。

