

12月16日の給食メニュー

ご飯 フライドチキン カウルスープ 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(宮崎県産) ウィンナー 大豆(宇佐産)	米(宇佐産) 油 砂糖 中力粉 ジャガイモ デンプン	人参(熊本県産) 玉ねぎ 白ネギ(宇佐産) 枝豆

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

カウルスープは、連合王国イギリスの中の一つの地域「ウェールズ」の伝統料理です。
日本の長ネギに似た「リーキ」という野菜を使い作ります。
今日の給食では宇佐市産の長ネギと大豆を使って再現しました。ウェールズ×宇佐市のコラボメニューです。