

12月2日の給食メニュー

ご飯 ミンチカツ けんちん汁 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) 油揚げ 豆腐 ミンチカツ	米(宇佐産) 油 里芋(大分県産)	人参(熊本県産) 白菜(宇佐産) 大根(豊後高田市産) コンニャク 椎茸(大分県産) ネギ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

里芋は日本ではお米よりも昔から作られていました。
 山で採れる「やまいも」に対して、人の住むところ「里」で
 作られる芋という意味で「里芋」という名が付いたといわ
 れています。
 親いもの周りに子いもや孫いもができることから、「子孫
 が増えますように」と、おせち料理や雑煮にも使われます。