

9月3日の給食メニュー

ご飯 かぼす和え タイピーエン ふりかけ 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) ツナ 豚肉(大分県産) かまぼこ	米(宇佐産) 砂糖 胡麻油 春雨 ふりかけ	きゅうり(玖珠産) 人参 カボス(宇佐産) ほうれん草 キャベツ(熊本県産) 小葱(宇佐産) 玉ねぎ もやし(中津産) キクラゲ

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

今日の大きいおかずの「タイピーエン」は、熊本の郷土料理です。もともとは中国の料理だったのが日本に入ってきて、熊本の郷土料理として根付いたと言われています。見た目はチャンポンですが、麺はヘルシーな春雨になっています。

