

9月18日の給食メニュー

ナン ジビエドライカレー ABC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) 鹿肉(大分県産) 豚肉(大分県産) ソーセージ	ナン マカロニ	玉ねぎ 人参 コーン キャベツ(熊本県産) アスパラガス

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

「ジビエドライカレー」には鹿肉を使っています。
 野生鳥獣肉をフランス語で「ジビエ」と言います。
 鹿やいのししは畑の作物を荒らしてしまうため、これらの動物から農作物を守るために捕獲が進められています。それとともにジビエとしての利用も全国的に広がっています。またスープにはABCの形をしたマカロニが入っています。

