

10月20日の給食メニュー

ご飯 クリスピーチキン ジュリエンヌスープ 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 ベーコン	米(宇佐産) じゃがいも	セロリー(長野県産) 大根 玉ねぎ 人参 コーン 白菜(玖珠産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

ジュリエンヌとはフランス語で「千切り」を意味します。
今日のジュリエンヌスープは「千切り」のコンソメスープという
意味です。たくさんの野菜やじゃがいもなどが入っています。
いろんな野菜が入ることで、うま味が合わさっておいしくなります。

