

10月12日の給食メニュー

ご飯 ツナコーンそぼろ かきたま汁 牛乳



アレルギー対応食



卵を除去しています
(^▽^)



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 大豆 卵 鶏肉(九州産) かまぼこ 豆腐	米(宇佐産) 砂糖	人参 玉ねぎ ネギ(宇佐産) エノキダケ(福岡県産) インゲン コーン

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

味には、5つの基本の味があります。あま味、酸味、塩味、苦味、そしてもう一つが、「うま味」です。うま味は「だし」の味のこと、料理のおいしさを引き出す大切な働きをしています。

うま味は、1908年に日本人の池田菊苗という博士が、昆布から発見しました。そして、英語でも「UMAMI」といい、世界でも注目されている味です。

