

11月20日の給食メニュー ☆ ジビエ給食 ☆

ご飯 ジビエハンバーグのきのこソースがけ オニオンスープ 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) ジビエハンバーグ(宇佐産) ベーコン	米(宇佐産) 砂糖 オリーブ油	椎茸(安心院産) エリンギ(熊本県産) しめじ(福岡県産) 玉ねぎ コーン 人参(熊本県産) アスパラ

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

今日のハンバーグはいのしし肉の入ったハンバーグです。
ジビエとは狩猟でとった野生鳥獣の肉をいいます。
イノシシやシカはその代表です。
普段食べている家畜の肉に比べて、たくさん運動をしているので、
脂肪が少なく、身が引きしまっています。
きのこソースには宇佐市産の生しいたけが入っています。

