










12月1日の給食メニュー





ご飯 ミンチカツ けんちん汁 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)	米(宇佐産)	人参(熊本県産)
鶏肉(九州産)	油	白菜(宇佐産)
油揚げ	里芋(大分県産)	大根(豊後高田市産)
豆腐		コンニャク
ミンチカツ		椎茸(大分県産)
		ネギ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

里芋は日本ではお米よりも昔から作られていました。山で採れる「やまいも」に対して、人の住むところ「里」で作られる芋という意味で「里芋」という名が付いたといわれています。

親いもの周りに子いもや孫いもができることから、「子孫が増えますように」と、おせち料理や雑煮にも使われます。

