

12月17日の給食メニュー

ご飯 ぱくぱくマッスルひじき おでん 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)
ヒジキ(宇佐産)	砂糖	大根(豊後高田市産)
しらす干し(別府産)	胡麻	コンニャク
鶏肉(宮崎県産)	ごま油	シソ
竹輪	里芋(大分県産)	
つくね		
ガンモ		
昆布		

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

「マッスルひじき」というユニークな名前のひじきは長洲の干潟で育てられたひじきです。干潟とはもともと、海の生き物が成長の過程を過ごす場所であり、栄養が多くたくわえられている場所です。長洲の干潟で育てられたひじきはコリコリとした食感が特徴です。漁師さんが愛情を込めて育てたひじきを味わっていただきましょう。