

9月17日の給食メニュー

## ふるさと給食・うま塩給食

ご飯 鶏肉のカボス風味 澄まし汁 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)	カボス
鶏肉(大分県産)	油	人参
かまぼこ	砂糖	玉ねぎ
豆腐	デンプン	小葱(宇佐産)
ワカメ		エノキダケ(福岡県産)

### ☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

今日の給食は「ふるさと給食」「うま塩 給食」です。  
宇佐市産のふるさと食材は「かぼす」です。  
かぼすは全国の生産量の90%以上が大分県産。  
さわやかな香りと酸味が特徴で、今日は揚げた鶏肉を  
からめるタレに使っています。  
かぼすのうま味を生かし、しょうゆの量を減らすことが  
できるため「うま塩給食」としています。

