

3月15日の給食メニュー

ご飯 ロースとんかつ かきたま汁 一食ソース 牛乳



アレルギー対応食



かきたま汁の
卵除去食メニューです。
(^▽^)/



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) トンカツ かまぼこ 卵(宇佐産) ワカメ	米(宇佐産) 油	人参(熊本県産) 玉ねぎ ねぎ(宇佐産)



☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

かきたま汁に使った卵は宇佐市下乙女の梶原たまごさんから無償で提供していただいたものです。
卵にはビタミンCと食物繊維を除くほぼすべての栄養素が含まれていますので昔から「完全栄養食品」と呼ばれていました。
小さいけれど大きな力をもった食材です。

