

2月9日の給食メニュー

ご飯 フルーツポンチ カレー 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) 豚肉(福岡県産)	米(宇佐産) 杏仁豆腐 ジャガイモ 砂糖	人参(熊本県産) みかん 桃 パイナップル 玉ねぎ ナタデココ りんご

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆




今月は中学校3年生のリクエストメニューを多数取り入れています。
 カレーとフルーツポンチはどちらも部門別の人気No.1メニューです。
 給食のカレーがおいしい秘密は…、大量に作っているからです。沢山の材料のうまみがひとつのお皿に凝縮されています。給食センターでは一つの釜で約700人分ずつ作っています。


