

3月16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。

