

3月25日の給食メニュー

ご飯 メンチカツ 塩麴スープ 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) メンチカツ 鶏肉(九州産)	米(宇佐産) 油 春雨	人参(熊本県産) キャベツ 玉ねぎ 白ネギ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

塩こうじスープに使用している「塩こうじ」は、大分県佐伯市で作られたものです。
 塩こうじは食材のうま味をアップさせたり、肉や魚を柔らかくしたりする効果があります。
 今日のスープも肉の下味に塩こうじを使って、肉のうま味を引き出すように工夫しています。