

5月17日の給食メニュー

ご飯 ハンバーグのケチャップソースがけ オニオンスープ 牛乳



エネルギーになるもの	体をつくるもの	体の調子を整えるもの
米(宇佐産) 砂糖 オリーブ油	牛乳(大分県産) ハンバーグ ベーコン	マッシュルーム トマト 玉ねぎ(宇佐産) 人参(熊本県産) コーン アスパラガス

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



オニオンスープは玉ねぎをたっぷり使っています。玉ねぎは数千年前から食べられており、古代エジプトにはピラミッドの建設をしていた労働者が玉ねぎを食べていたという記録があります。日本にたどり着いたのは江戸時代ですが、たくさんの人に知られるようになったのは明治時代になってからと言われています。

