

## 5月11日の給食メニュー

### 少なめワカメご飯 豚骨ラーメン かしわ餅 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) ゴマ油 油 ラーメン かしわ餅	牛乳(大分県産) 豚肉(佐賀県産) わかめ	玉ねぎ(宇佐産) 人参(熊本県産) もやし(中津産) きくらげ ねぎ(宇佐産)

### ☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



今日は少し遅くなりましたが、5月5日は端午の節句でしたので「かしわ餅」をつけています。端午の節句は別名「菖蒲の節句」ともいい、菖蒲湯に入って厄を払い、かしわ餅やちまきを食べて、男の子の健やかな成長と幸せを願います。中国から伝わった厄よけの行事がもととなり、江戸時代に男の子の節句となりました。

