

5月20日の給食メニュー

少なめご飯 竹輪の新茶揚げ きつねうどん ひじきのり佃煮 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) てんぷら粉 うどん(宇佐産) 砂糖 油	牛乳(大分県産) ちくわ 鶏肉(宮崎県産) 油揚げ ひじきのり佃煮	粉茶(宇佐産) 人参(熊本県産) ねぎ(宇佐産) 椎茸(大分県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



今日の給食は「ふるさと給食」。今回のふるさと食材は宇佐市産の新茶で作られた粉茶です。「夏も近づく八十八夜♪」という歌は知っていますか？  
八十八夜は立春から数えて88日目のことで今年5月1日です。  
八十八夜に摘んだ新茶を飲むと病気になるいと言われてます。新茶を味わい、ホッと一息つくのも良いですね。

