

6月2日の給食メニュー

ご飯 ケバブ ラビオリスープ 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) オリーブ油 パン粉 ラビオリ	牛乳(大分県産) 豚肉 ベーコン	赤パプリカ ピーマン(宮崎県産) トマト(宇佐産) ニンニク 人参(長崎県産) 玉ねぎ(宇佐産) キャベツ(玖珠産) ほうれん草(宮崎県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



ケバブは中東で食べられる肉料理です。ケバブには、夏野菜のパプリカを使っています。パプリカは歌やおどりが流行りましたが、どんな野菜か知っていますか？パプリカは、緑色のピーマンと同じ仲間ですが、ピーマンよりも実が厚くて、大きくて、甘いです。

