

## 6月30日の給食メニュー

### 少なめ菜飯 揚げソバあんかけ ムース 牛乳



#### アレルギー対応食



乳アレルギー代替食  
の豆乳ムースです  
(^▽^)/



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) 油 中華そば でんぷん ごま油 ムース	牛乳(大分県産) 豚肉(九州産) ちくわ	もやし(中津市産) 人参(熊本県産) 椎茸(大分県産) キャベツ(熊本・宮崎県産) 生姜 ネギ(宇佐産) 青菜 玉ねぎ(宇佐産) キクラゲ タケノコ

#### ☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



給食センターでは、野菜を3回洗います。今日は全部で約120kgのキャベツを、葉っぱをバラバラにして、汚れや悪いところがないか、確認しながら洗いました。他にもたくさんの野菜を3回ずつ洗うので大変ですが、美味しく食べてくれるとうれしいです。

