6月28日の給食メニュー

ご飯 ツナコーンそぼろ もちもち春雨とかにかまのスープ 牛乳



オーオーオーオーオーオーオーオ

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)	牛乳(大分県産)	枝豆
砂糖	大豆	コーン
春雨	豚肉(大分県産)	人参(長崎県産)
ごま油	ツナ	玉ねぎ(宇佐産)
	かに風味かまぼこ	ほうれん草(宮崎県産)
		生姜
		筍
		椎茸(大分県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



サラダに使っているツナの原材料は「まぐろ」です。たんぱく質が豊富で、 血や筋肉を作るもととなります。スーパーなどで売られているツナ缶をみ ると、カツオから作られているツナ缶もあります。どちらも栄養はたっぷ りです。ツナを使うときは、表示をチェックしてみましょう。

