

かみかみ給食 (半夏生献立)

7月2日の給食メニュー

ご飯 地ダコの唐揚げ 豚汁 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) 油 じゃがいも(熊本県産)	牛乳(大分県産) タコ(宇佐産) 豚肉(佐賀県産) 豆腐 油揚げ 味噌	人参(長崎県産) 大根(竹田市産) ゴボウ コンニャク 椎茸(大分県産) ネギ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



今日の給食は「かみかみ給食」です。
また、7月2日は半夏生（はんげしょう）といって、お米などがたくさん収穫できること願い、タコを食べる習慣があります。田んぼの稲がタコの足のようには大地にしっかり根付くように、という願いからタコを食べるそうです。タコはコリコリとしているので、よく噛んで食べましょう。

