

9月7日の給食メニュー

少なめご飯 ぱくぱくマッスルひじき 五目うどん 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) ゴマ油 砂糖 胡麻 うどん(宇佐産)	牛乳(大分県産) チリメン 鶏肉(九州産) 油揚げ ヒジキ	シソ 人参 玉ねぎ ネギ(宇佐産) 椎茸(大分県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

マッスルひじきとは、宇佐市の長洲の干潟で育てられたひじきです。大分県漁協青年部宇佐支部の方々が大切に育てました。

マッスルひじきは、一般的なひじきと比べて、太く、こりこりとした食感が特徴です。

宇佐市産のマッスルひじきを、よく味わって食べてみてくださいね。

マッスル♪
マッスル♪

←ひじきち君