

# 1月18日の給食メニュー

ごはん フルーツ和え カレー 牛乳



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳(大分県産) 豚肉(九州産)	米(宇佐産) 砂糖 ジャガイモ いちごゼリー	桃 みかん パイナップル ナタデココ 人参(熊本県産) 玉ねぎ リンゴ



## ☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

給食の人気メニューであるカレーは戦後に広まりました。インドからたくさんのスパイスが入ってきたことがきっかけだそうです。当時のカレーはごはんではなく、パンとの組み合わせだったようです。カレーが家庭に普及したのは給食がきっかけとも言われています。

