

3月18日の給食メニュー

チキンライス コーングラタン 肉団子スープ 牛乳



アレルギー対応食
 お祝いケーキの代替食の
 【ももタルト】
 乳・卵・小麦アレルギー不使用
 です(^▽^)/



お祝いケーキ
 幼稚園・小学校のみ



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) グラタン 肉団子	米(宇佐産) 春雨 胡麻油	人参(熊本県産) 玉ねぎ 白菜(長崎県産) ネギ(宇佐産) キクラゲ コーン

☆ **栄養士のひとくちコメント** ☆

トウモロコシは甘くておいしいですよ。
 これはスイートコーンといって完熟する前の実を食べている
 からです。私たちはとうもろこしを焼いたりゆでたりして食
 べていますが、世界的にみると乾燥させて
 粉にしたり、家畜のえさに使われたりして
 いるものも多く、米・麦と並ぶ
 世界三大穀物の一つとなっています。