

6月11日の給食メニュー

チャーハン 揚げ餃子(2個) 中華風コーンスープ 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 デンプン 油	牛乳(大分県産) 餃子 豚肉(九州産)	人参(長崎県産) ネギ(宇佐産) 玉ねぎ(宇佐産) シメジ(福岡県産) コーン 筍 椎茸(大分県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



とうもろこしは、甘みがあり、彩りにもなる食品です。とうもろこしの旬は夏で、皮やひげがついたまま売られています。ひげは、とうもろこしのめしべです。花粉がひげの先につくと実ができます。そのため、実である粒と、ひげの数は同じになります。

