

6月25日の給食メニュー

ご飯 かりこりキュウリ ピリから肉じゃが 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) ごま油 ごま 砂糖 じゃがいも(熊本県産)	牛乳(大分県産) 豚肉(九州産)	キュウリ(宇佐産) 生姜 人参(長崎県産) 玉ねぎ(宇佐産) サヤインゲン 白滝

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



今日はふるさと給食の日です。ふるさと食材は、キュウリです。キュウリは、夏野菜の代表で、これからがおいしい時期になります。キュウリは、カリウムなどの栄養がありますが、一番多いのは水分なので、夏の水分補給にぴったりの野菜です。

