

7月9日の給食メニュー

ご飯 あじカツ 冬瓜とぼろ汁 一食ソース 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) 油 でんぷん ソース	牛乳(大分県産) あじカツ 鶏肉(宮崎県産)	人参(長崎県産) 玉ねぎ(宇佐産) 冬瓜(岡山・鹿児島県産) シメジ(福岡県産) ネギ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



冬瓜という野菜を見たことがありますか？
 長さは30cmぐらいで、重さは3~5kgぐらいの大きさが
 あります。冬瓜は漢字で書くと「冬」の「瓜」と書きます。
 でも冬ではなく夏に収穫できる野菜です。夏に収穫するのに冬と
 付く名前の由来は、夏に収穫したものが冬まで保存することが
 できる、という意味からきています。

