

うま塩給食

9月24日の給食メニュー

ご飯 鶏肉のカボス風味  キノコの味噌汁 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 デンプン 砂糖	牛乳(大分県産) 鶏肉(九州産) 豆腐 味噌	カボス(院内産) 人参 玉ねぎ エノキダケ(福岡県産) シメジ(福岡県産) 椎茸(大分県産) ねぎ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

大分県では、「うまみ」を持つ食材を「うま〜く」活用した「おいしい」塩分ひかえめのメニュー「うま塩メニュー」を推進しています。

給食では、うま塩給食の取り組みがあります。今日のうま塩メニューは、「鶏肉のかぼす風味」です。塩分をひかえるために、かぼす果汁の酸味を活用しています。鶏肉もカボスも大分県産です。