

9月27日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・白玉汁
- ・さんまみぞれ煮
- ・かにかまサラダ



今月もおいしい給食をお届けします！

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)	米 (大分県産)	小松菜 (熊本県産)
鶏肉 (宮崎県産)	白玉もち	小ねぎ (宇佐市産)
かまぼこ	ごま油	大根 (玖珠町産)
サンマ	砂糖	人参 (北海道産)
かにかま		えのき (福岡県産)
		干し椎茸 (宇佐市産)
		キャベツ (群馬県産)
		きゅうり (大分県産・長崎県産)
		コーン

ぱくぱくだより

【さんまみぞれ煮】

秋刀魚は、漢字で書くと秋の刀の魚と書きます。漢字の通り、秋にとれる刀のような形の魚です。血液を固まりにくくしてくれるエイコサペンタエン酸が含まれます。