

## 10月17日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏のごま味噌煮
- ・もやしのおかか和え
- ・ごちそうさん昆布



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)	こんにゃく (中津市産)
鶏肉 (九州産)	さといも (熊本県産)	さやいんげん
さつま揚げ (豊後高田市産)	サラダ油	人参 (北海道産)
厚揚げ	砂糖	大根 (北海道産)
みそ	ごま	もやし (中津市産)
かつお節		小松菜 (熊本県産)
昆布		



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【ごちそうさん昆布】

10月は食品ロス削減月間です。食品ロスとはまだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことといいます。給食では、だしをとったあとの昆布を捨てずに「ごちそうさん昆布」として使っています♪これも食品ロスを減らすことに繋がります。

