

12月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・うおそうめん汁
- ・豚の生姜焼き



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)	干し椎茸 (宇佐市産)
豚肉 (九州産)	砂糖	人参 (大分県産)
魚そうめん	サラダ油	小ねぎ (宇佐市産)
豆腐		えのき (日田市産)
かまぼこ		玉ねぎ (北海道産)
わかめ		



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【豚の生姜焼き】

しょうがの辛みと香りの成分には、いろいろな働きがあります。血行を促進する作用があるため、冷え性の改善や代謝向上などに効果があります。そのほかには、殺菌作用や消臭効果、肉を柔らかくする働き、食欲増進効果などがあります。

