

5月29日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ごぼう汁
- ・ニラ豚炒め
- ・しそごちそうさん昆布



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)	ごはん	(大分県産)	ごぼう	(熊本県産)
鶏肉	(九州産)	砂糖		人参	(熊本県産)
木綿豆腐		サラダ油		こんにやく	
豚肉	(九州産)	ごま油		小ねぎ	(宇佐市産)
昆布		ごま		玉ねぎ	(佐賀県産)
				キャベツ	(熊本県産)
				にら	(大分県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【ニラ豚炒め】

今日はにら豚炒めを作りました。にらには、一緒に植えると相性のよい野菜があります。にらが他の野菜の成長をじゃまする病原菌をやっつけてくれるのです。このことを「コンパニオンプランツ」と呼びます。時間がある時に調べてみると面白いですよ。

