

6月6日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・八宝菜
- ・しゅうまい(2)・かぼすソース
- ・もやしの中華和え



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)	ごはん	(大分県産)	キャベツ	(熊本県産)
豚肉	(九州産)	サラダ油		玉ねぎ	(佐賀県産)
イカ		砂糖		人参	(長崎県産)
うずら卵		片栗粉		生姜	(長崎県産)
かまぼこ		ごま油		小ねぎ	(宇佐市産)
しゅうまい		ごま		きくらげ	
				たけのこ	
				かぼす果汁	(宇佐市産)
				もやし	(大分県産)
				ほうれん草	(熊本県産)

ぱくぱくだよい

【八宝菜】

「八宝菜」の名前の由来は8つ食材が入っているという意味ではなく、日本でいう「五目」のような「たくさんの」という意味です。今日の八宝菜には11種類の食材がはいっています。探してみてください。

