

## 7月6日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・かぼちゃと揚げのみそ汁
- ・干し椎茸と豚肉の炒め物



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)	かぼちゃ	(熊本県産)
厚揚げ		片栗粉		人参	(熊本県産)
わかめ		砂糖		もやし	(大分県産)
みそ		ごま		えのき	(福岡県産)
煮干し				玉ねぎ	(熊本県産)
豚肉	(九州産)			にら	(大分県産)
				干し椎茸	(宇佐市産)
				たけのこ	(福岡県産)
				ピーマン	(大分県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

**ぱくぱくだよい**

**【干し椎茸と豚肉の炒め物】**

今日は宇佐市の干しいたけをふんだんに使って炒め物を作りました。干しいたけには、骨を丈夫にする「ビタミンD」が豊富に含まれています。味わって食べましょう。

