

10月11日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・なめこ汁
- ・イワシの梅煮
- ・ひじきのマヨサラダ



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)	なめこ
木綿豆腐	砂糖	玉ねぎ (北海道産)
みそ	ごま	人参 (北海道産)
イワシ梅煮	ノンエッグマヨネーズ	ほうれん草 (宮崎県産)
ひじき (宇佐市産)		小ねぎ (宇佐市産)
ハム		きゅうり (宇佐市産)
		コーン



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【なめこ汁】

ツルリとしたのどごしと歯ざわりのなめこは、全体がぬめりでおおわれているのが特徴です。また、他のきのこ類と同じく、食物せんいが多いので、おなかの調子を整えてくれます。今日はなめこ汁です。なめこを、おいしくいただきます。

