2月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- •牛乳
- ・しらたき麵のスープ
- ・トリニータ丼
- キャベツときゅうりのゆかり和え



	体をつくるもの	エネルギー	·になるもの	体の調子を	を整えるもの
牛乳	(大分県産)	ごはん	(大分県産)	玉ねぎ	(北海道産)
鶏肉	(佐賀県産)	ごま油		人参	(長崎県産)
豚肉	(鹿児島県産)	サラダ油		しらたき	
		片栗粉		きくらげ	
		砂糖		小ねぎ	(宇佐市産)
		ごま		にら	(大分県産)
				生姜	(長崎県産)
				キャベツ	(福岡県産)
/				きゅうり	(宇佐市産)



【トリニータ丼】

トリニータ丼は、大分県の特産の鶏のから揚げと にらを組み合わせた料理です。「トリニラ丼」から 「トリニータ丼」になりました。ごはんとの相性が とても良いです。味わって食べましょう。

