

5月9日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ごぼう汁
- ・ニラ豚炒め



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	(宇佐市産)	ごぼう	(青森県産)
鶏肉	(九州産)	砂糖		人参	(熊本県産)
木綿豆腐		サラダ油		こんにゃく	(中津市産)
豚肉	(九州産)	ごま油		小ねぎ	(宇佐市産)
				玉ねぎ	(北海道産)
				キャベツ	(鹿児島県産)
				にら	(大分県産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【ニラ豚炒め】

寒い冬が明けて、夏が近づいています。暑くなると、食欲が落ちることがあります。今日のニラ豚炒めに入っている豚肉は疲労回復に効果があったり、ニラはその香りから食欲を上昇させる効果があります。

