

5月10日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・若竹汁
- ・鶏の照り焼き
- ・ほうれん草のごま和え



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)	たけのこ (宇佐市産)
わかめ	ごま油	人参 (熊本県産)
木綿豆腐	ごま	えのき (日田市産)
鶏肉 (九州産)	砂糖	小ねぎ (宇佐市産)
		ほうれん草 (宮崎県産)
		もやし (日田市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【若竹汁】

5月に旬を迎えるたけのこを使って若竹汁を作りました。たけのこには食物繊維が豊富で、便秘に効果があります。よく噛んで食べましょう。また。今日はごはんを中心とした「日本型食生活の献立」の日です。

