

5月14日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ピリ辛みそ汁
- ・トリニータ丼



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)	玉ねぎ (熊本県産)
みそ	小麦粉	人参 (熊本県産)
木綿豆腐	片栗粉	えのき (日田市産)
鶏肉 (九州産)	ごま油	ほうれん草 (宮崎県産)
	油	にら (大分県産)
	三温糖	



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【トリニータ丼】

トリニータ丼は、地産地消の取組のなかで、地場産物のにらを活用したいと大分市内の先生が考案したメニューです。甘辛いタレがにらと鶏肉とよく合って、ごはんがすすみます。南部センターの人気メニューの1つです。

