

6月24日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・しらたき麺のスープ
- ・ささみのレモン風味
- ・ごちそうさん昆布



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)	人参	(熊本県産)
豚肉	(大分県産)	ごま油		玉ねぎ	(熊本県産)
ささみ	(宮崎県産)	サラダ油		しらたき	
昆布		片栗粉		きくらげ	
		油		小ねぎ	(由布市産)
		砂糖		レモン果汁	



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【ごちそうさん昆布】

ごちそうさん昆布に使用されている昆布は、給食でだしを取った後の昆布です。ぬるぬるした大きな昆布を調理員さんが包丁で食べやすい大きさに切ってくれています。このようにだしを取った後の昆布を食べることで、食品ロスを減らすことができます。

