

10月4日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おでん
- ・大学芋



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)	こんにゃく	(中津市産)
焼き竹輪	(山口県産)	里芋	(熊本県産)	大根	(北海道産)
鶏肉	(九州産)	さつまいも	(熊本県産)	人参	(北海道産)
厚揚げ		油			
		ごま			



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【大学芋】

大学いもは、さつまいもを油で揚げて甘いみつをからめ黒ゴマをまぶしてつくります。さつまいもには、炭水化物が多く含まれ、体を動かしたり、頭を働かせたりするエネルギーのもとになります。秋はさつまいもが美味しい季節ですね。

