10月8日 の給食メニュー

- ・ごはん
- •牛乳
- ・なめこ汁
- ・スタミナ焼肉



体をつくるもの		エネルギーに	こなるもの	体の調子を動	巻えるもの
丰乳	(大分県産)	ごはん	(宇佐市産)	人参	(北海道産)
豕肉	(九州産)	ごま		なめこ	
りそ		ごま油		玉ねぎ	(北海道産)
卞綿豆腐		片栗粉		ほうれん草	(宮崎県産)
		砂糖		小ねぎ	(宇佐市産)
				もやし	(日田市産)
				白ねぎ	(北海道産)
				にら	(大分県産)
	上乳 豕肉 ひそ	ド乳 (大分県産) 家肉 (九州産)	ド乳 (大分県産) 家肉 (九州産) ジま サそ ごま油 片栗粉	ド乳 (大分県産) ごはん (字佐市産) 豚肉 (九州産) ごま みそ ごま油 片栗粉	中乳 (大分県産) ごはん (宇佐市産) 人参 豚肉 (九州産) ごま なめこ サそ ごま油 玉ねぎ ト綿豆腐 片栗粉 ほうれん草 砂糖 小ねぎ もやし 白ねぎ



【なめこ汁】

なめこは、きのこの仲間で、お味噌汁やサラダによく使われます。ちいさいけれど、体にいい栄養がたくさん入っていて、おなかの調子をよくしてくれます。今日はなめこを使ってなめこ汁を作りました。優しい味で、ごはんにもよく合います。味わっていただきましょう。

