

11月21日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ワントンスープ
- ・豚肉の味噌ナッツ炒め



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)	チンゲン菜	
豚肉	(九州産)	ワントン		玉ねぎ	(北海道産)
みそ		ごま油		人参	(熊本県産)
		砂糖		ピーマン	(大分県産)
		サラダ油		小ねぎ	(宇佐市産)
		アーモンド		しらたき	
				しょうが	
				にんにく	



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【豚肉のナッツ炒め】

今回の豚肉のナッツ炒めで使っているナッツは、「アーモンド」です。アーモンドには、血液をサラサラにしてくれるビタミンEや、食物繊維が多く含まれています。よく噛んでいただきます。

