

11月27日 の給食メニュー

- ・まあるいパン
- ・牛乳
- ・ほっこり野菜のスープ
- ・ハンバーグ～きのこソース～
- ・ブロッコリーソテー



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)	まあるいパン (宇佐市産)	玉ねぎ (北海道産)
ベーコン	サラダ油	大根 (竹田市産)
ハンバーグ	じゃが芋 (北海道産)	ブロッコリー
	砂糖	人参 (熊本県産)
		しめじ (福岡県産)
		えのき (日田市産)
		コーン



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【ほっこり野菜のスープ】

寒くなると大根がよりおいしく感じますね。大根は、大根おろしや煮物など、日本人が昔からよく食べてきた野菜の1つです。根の部分はほとんどが水分ですが、消化を促す栄養素がたくさん入っています。今日はだいこんをたっぷり使って、スープを作りました。ほっこりしながら、いただきましょう。

