

3月7日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ほうれん草のみそ汁
- ・干し椎茸と豚肉の炒め物
- ・さけパッパ



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)	ほうれん草 (宮崎県産)
油揚げ	片栗粉	しめじ (福岡県産)
みそ	砂糖	人参 (熊本県産)
豚肉 (九州産)	ごま	干し椎茸 (由布市産)
さけパッパ		玉ねぎ (北海道産)
		たけのこ
		ピーマン (熊本県産)



今月もおい
しい給食を
お届けしま
す！

ぱくぱくだより

【干し椎茸と豚肉の炒め物】

今日は干ししいたけと豚肉を使った炒め物を作りました。干ししいたけにはビタミンDという、骨を健康に維持してくれる栄養素がたくさん含まれています。うまいもたっぷりで豚肉との相性もぴったりです！ご飯が進みますよ～。

