

4月22日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・わかめスープ
- ・ニラ豚炒め



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)	えのき (日田市産)
わかめ	ごま油	人参 (熊本県産)
豚肉 (九州産)	砂糖	玉ねぎ (北海道産)
	サラダ油	小ねぎ (宇佐市産)
		キャベツ (福岡県産)
		にら (大分県産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【ニラ豚炒め】

ニラ豚炒めは香りのよいニラと、薄切りの豚肉を炒めたスタミナたっぷりの料理です。ニラには、体を元気にするビタミンが含まれていて、季節の変わり目にぴったりの野菜です。豚肉には、体を動かすビタミンB1が多く含まれています。ご飯が進む味付けで、食欲もアップしますよ。しっかり食べて元気にすごしましょう。

