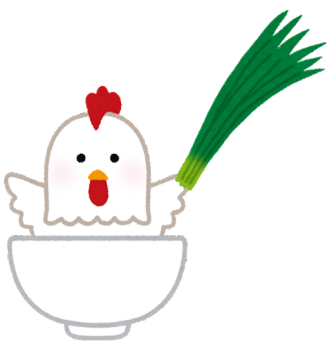
5月23日　の給食メニュー

・ごはん
・牛乳
・ピリ辛みそ汁
・トリニータ丼

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）	玉ねぎ	（熊本県産）
木綿豆腐	（九州産）	片栗粉		えのき	（日田市産）
みそ		油		人参	（熊本県産）
鶏肉	（宮崎県産）	砂糖		ほうれん草	
				ニラ	（宇佐市産）
				生姜	（長崎県産）

ぱくぱくだより　【トリニータ丼】

「トリニータ丼」は大分県の地産地消の取り組みの中で、地場産物のにらをつかった料理として、大分市の栄養士の先生が考えられたものです。「とりにら丼」から「トリニータ丼」と名付けられました。相性のよい２つの食材が甘辛いたれと合わさって、ご飯がすすむメニューです。