

9月18日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・中華かきたま汁
- ・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）	人参 （北海道産）
かまぼこ	片栗粉	チンゲン菜 （福岡県産・熊本県産）
たまご	サラダ油	干し椎茸 （由布市産）
鶏肉 （九州産）	砂糖 ごま油	にら （大分県産） 玉ねぎ （北海道産） 生姜 （長崎県産）



今月もおい
しい給食を
お届けしま
す！

ぱくぱくだより

【トリニータ丼】

トリニータ丼は、大分市特産のにらと鶏肉を甘く煮た料理です。にらは油との相性がよく、一緒に食べることで吸収されにくいビタミンも一緒にとることができます。献立表にレシピものせたのでお家でもつくってみてくださいね。

