

## 9月2日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・中華春雨スープ
- ・揚げぎょうざ(2)
- ・もやし中華和え



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)	米 (大分県産)	人参 (北海道産)
鶏肉 (宮崎県産)	砂糖	玉ねぎ (宇佐市産)
ぎょうざ	油	小ねぎ (宇佐市産)
焼き竹輪	ごま油	きくらげ
	春雨	もやし (中津市産)
	ごま	ほうれん草 (宮崎県産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【もやしの中華和え】

もやしの名前の由来は、芽を出させるという意味の「萌やす」という言葉からついています。大豆や緑豆などを暗い高温多湿の場所で育てるともやしになります。