

2月9日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おじゃがもちスープ
- ・アジの変わりソース
- ・中華サラダ



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 豚肉 アジ ささみ	米 ごま油 春雨 おじゃがもち 油 でんぷん 砂糖	生姜 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 干し椎茸 きゅうり
(大分県産)	(宇佐市産)	(北海道産)
(佐賀県産)		(熊本県産)
		(佐賀県産)
		(宇佐市産)
		(熊本県産)



ぱくぱくだよい

【おじゃがもちスープ】

いもは、エネルギーのもとになる炭水化物が主成分で、おなかの調子を整える食物繊維も豊富です。世界では、主食として食べている国もあります。日本では、じゃがいも、さつまいも、さといも、やまいもなどが食べられています。
今日のスープに入っているおじゃがもちは、じゃがいものでんぷんからできています。

