

6月24日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・いりどり
- ・切干大根サラダ
- ・ごちそうさん昆布



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)	生姜 (長崎県産)
さつま揚げ	砂糖	人参 (長崎県産)
鶏肉 (大分県産)	ごま	ごぼう (熊本県産)
昆布	油	切干大根 (宮崎県産)
	じゃが芋 (宇佐市産)	いんげん
	ノンエッグマヨ	れんこん
		きゅうり (宇佐市産)
		干し椎茸 (宇佐市産)
		きゃべつ (長崎県産)

ぱくぱくだより

ごちそうさん昆布の昆布は、給食センターでだしをとった昆布を使用しています。だしをとったあとの昆布も使用することで食品ロスを減らすことができます。