

10月20日(月)

食育の日

にうともやしの炒め物

中華おこわ

揚げ春巻き

牛 乳

春雨スープ



10月の「食育の日」のテーマは、「給食の食材」です。

給食に使われる米は、糸島で生産された「元気つくし」を使用しています。今日の「中華おこわ」は、うるち米ともち米を混ぜて炊いてあるので、モチモチした食感でした。「春巻き」や「春雨スープ」等本日の中華料理はどれも、大変おいしくいただきました。

地元食材は、もち米・ぶた肉・ちくわ・にら・小松菜・もやし・しょう油です。