

# 給食紹介

令和 5年 9月 12日(火)

ごはん 牛乳 豚肉の秋間の梅ソース  
胡麻和え なめこ汁



## スタミナUP↑↑ & 安中メニュー

安中市をアピールするメニューとして、『豚肉の秋間の梅ソース』を考えました。安中市の秋間梅林の梅をつかった、秋間梅林とのコラボメニューです。秋間梅林とのコラボメニューは他にもあります。お楽しみに

「豚肉の秋間の梅ソース」は、秋間梅林観光協会で作っていただいた、梅をつかって、調理しました。梅に含まれるクエン酸には疲労回復の効果があります。残暑厳しく、疲労感を感じている人も多いと思います。そこで、クエン酸パワーで疲れた体を回復しましょう。豚肉は、たんぱく質・ビタミンB1・ビタミンB2も豊富で栄養満点です。豚肉&梅のクエン酸パワーで疲労回復&スタミナUPにぴったりのメニューです。

元気の源、ごはんもしっかり食べましょうね。