

8月4日の給食メニュー

ご飯 スティックとんかつ サマーカレー 牛乳

エネルギー(Kcal)

小	718
中	825

たんぱく質(g)

小	20.9
中	23.2



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) 豚肉(九州産) トンカツ	米(宇佐産) 油 砂糖	玉ねぎ(宇佐産) かぼちゃ(中津産) 茄子(福岡県産) ピーマン(大分県産) トマト(熊本県産) リンゴ

★栄養士のひとくちコメント★

「サマーカレー」にはかぼちゃ・なす・ピーマン・トマトなど夏野菜が、たっぷり入っています。夏野菜には、病気に負けない体を作ってくれる「ビタミン」がたっぷり！また水分もたくさん含まれているので、食事からも水分補給をすることができます。とんかつと一緒にカツカレーにして食べましょう。今日は完食を目指してみませんか？