

## 4月13日の給食メニュー

### ご飯 鶏肉のハーフ焼き オニオンスープ 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	628
中	716

たんぱく質(g)

小	24.1
中	25.8



血や肉や骨や歯になるもの	熱や力となるもの	体の調子を整えるもの
牛乳(大分県産) 鶏肉 ベーコン	米(宇佐産) オリーブ油	たまねぎ 人参(熊本県産) コーン パセリ(大分県産)



### ★栄養士のひとくちコメント★

鶏肉のハーフ焼きはバジル、オレガノ、パセリ、マジョラム、タイムといった香りのよいハーフ類で香り付けをしてオーブンで焼いています。

鶏肉には皮膚や粘膜を丈夫にし、肌をきれいにするはたらきのあるビタミンAなどが多く含まれています。

