

6月11日の給食メニュー

食パン フルーツのクリーム和え ミートソーススパゲティ 牛乳



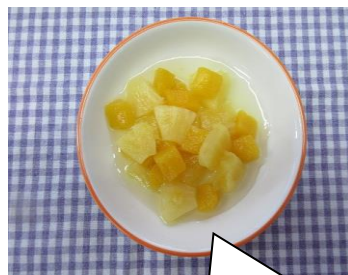
エネルギー(Kcal)

小	646
中	722

アレルギー対応食

たんぱく質(g)

小	21.7
中	23.6



クリームを除去して
います(^▽^)/



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) 鶏肉(大分県産) 豚肉(大分県産)	食パン 砂糖 生クリーム スパゲティ オリーブ油	桃 パイナップル 人参(宮崎県産) 玉ねぎ(宇佐産) トマト しめじ(福岡県産)



★栄養士のひとくちコメント★

今日のフルーツ和えは桃とパイナップルをホイップクリームで和えています。
食パンに挟んでフルーツクリームサンドにするのもおすすめです♪
フルーツやミートソーススパゲティは給食では人気メニューのひとつです。

