

5月18日・19日の給食メニュー

ごはん タラのレモンソース

フェルミエスーフ お祝いデザート 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	688
中	776

たんぱく質(g)

小	23.3
中	24.8

アレルギー対応食



小麦粉の代りに米粉・牛乳の代りに豆乳を使用しています(▽^)/



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)	米(宇佐産)	セロリー(福岡県産)
タラ	油	大根(鹿児島県産)
ベーコン	砂糖	玉ねぎ(宇佐産)
	じゃが芋(熊本県産)	人参(熊本県産)
	デンプン	コーン
	お祝いデザート	キャベツ(宮崎県産)
		レモン果汁



★栄養士のひとくちコメント★

牛のおっぱいの数は4つです。このおっぱいから、お乳をだして牛乳が作られています。牛1頭から1日に作られる牛乳の量は、給食で飲んでいる牛乳パックで、100～150本分にもなります。牛乳には骨や歯を丈夫にしてくれるカルシウムがたくさん入っています。

