

9月17日の給食メニュー

## 野菜たっぷり給食

少なめご飯 ごぼうサラダ パンプキンシチュー 牛乳



### アレルギー除去食



乳製品を除去しています。  
(^▽^)/



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) チキンハム 鶏肉 ソーセージ	米(宇佐産) 油 胡麻ドレッシング 卵不使用マヨネーズ	ゴボウ 人参 玉ねぎ カボチャ(熊本県産) ブロッコリー

### ☆ 栄養士の一宮コメント ☆

今日の給食は「野菜たっぷり給食」です。  
野菜たっぷり給食とは、一回の給食で野菜を150g以上と食べられる給食です。  
今日はサラダにもシチューにもたくさんの野菜を使っています。  
野菜はおなかの調子をととのえたり、ビタミンが風邪の予防に役立ったり、体のためにより働きをしてくれます。  
お家でもたくさん食べましょう！

