

## 9月28日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・中華スープ
- ・鶏の梅マヨ焼き
- ・ブロッコリーのおかか和え



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	米 (宇佐市産)	小松菜 (熊本県産)
鶏肉	油	人参 (北海道産)
みそ	春雨	乾し椎茸 (宇佐市産)
かつお節	ノンエッグマヨネーズ	ねぎ (宇佐市産)
		梅肉
		ブロッコリー

**ぱくぱくだよい**

「鶏の梅マヨ焼き」は、はじめてのメニューで、鶏肉に、梅干しとマヨネーズを混ぜたものをからめて焼いています。梅のすっぱさのもとは、「クエン酸」というもので、疲れをとってくれる働きがあります。また、すっぱいものを想像すると、だ液（つば）がでてきますね。実は、だ液には歯を守る役割があるんですよ。鶏の梅マヨ焼をしっかりと食べて、感想をラインノートで聞かせてください。