

## 11月1日の給食メニュー

今日は「かみかみメニューの日」です  
 ごはん 肉団子2個 トッポギ入りキムチスープ 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	664
中	766

たんぱく質(g)

小	21.3
中	23.0



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) 肉団子 豚肉(九州産)	米(宇佐産) トッポギ ごま油 ゴマ	にんじん 玉ねぎ ゴボウ(九州産) エノキダケ(福岡産) ねぎ(宇佐産) 白菜キムチ

### ★栄養士のひとくちコメント★

トッポギとは、韓国のおもちのようなもので、お米を粉にし、熱を加えたあと棒状にしたものです。日本のおもちよりも煮くずれがなく、伸びたりしません。韓国では、炒めて甘辛いたれで味付けをして食べることが多いそうです。