

4月8日の給食メニュー

ご飯 ほうれん草のゆかり和え 大根と豚肉の味噌煮 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	680
中	802

たんぱく質(g)

小	25.7
中	29.6



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) 豚肉(大分県産) 厚揚げ 天ぷら 味噌	米(宇佐産) 砂糖	人参(熊本県産) 大根(豊後高田市産) 枝豆 コンニャク ほうれん草(九州産) もやし(中津市産) シソ



★栄養士のひとくちコメント★

新学期を迎え、新たな学年に進級します。クラス全員の方で楽しい給食時間にするために、給食当番や係りの仕事を身につける、準備や後片付けを協力して行う、心をこめて「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする、などの目標を守り、楽しい雰囲気でお食べましょう。

