

4月10日 の給食メニュー

- ・食パン
- ・牛乳
- ・炒めビーフン
- ・ごぼうサラダ
- ・大豆チョコ



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)	食パン	人参 (長崎県産)
豚肉	ビーフン	キャベツ (宇佐市産)
かまぼこ	油	筍
ツナ	ごま	玉ねぎ (長崎県産)
	大豆チョコ	もやし (中津市産)
	ハンエッグマヨネーズ	乾し椎茸 (宇佐市産)
		ごぼう (青森県産)
		コーン
		きゅうり (宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【ごぼうサラダ】

ごぼうには、「食物せんい」がたくさん含まれています。食物せんいは、おなかの中をそうじしてお通じをよくしてくれたり、血液の中の余分な脂肪を運んでくれたりと、いいことがたくさんあります！家庭でも日頃からしっかりとってほしい栄養素のひとつです。

では、ここでごぼうに関する問題です。

ごぼうは根っこを食べる野菜ですが、花は何色でしょうか。

- ①赤 ②白 ③紫