

## 4月26日の給食メニュー

### 食パン かぼちゃの挽肉フライ ポークビーンズ 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	771
中	755

たんぱく質(g)

小	23.2
中	25.1



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) ベーコン 大豆(宇佐産) かぼちゃ挽肉フライ	食パン 油 じゃが芋	人参(熊本県産) 玉ねぎ ブロッコリー



### ★栄養士のひとくちコメント★

きつねうどんとは、甘辛く煮た油揚げをのせたうどんの事です。

きつねうどんの名前の由来はいなり寿司と同じくきつねの好物が

油揚げだとされているからというのが一番有名な説です。

油揚げの色、形がきつねがうずくまっている姿に似ているという

説もあります。

