

5月22日の給食メニュー

ご飯 フルーツ和え カレー 牛乳



エネルギー(Kcal)

小	757
中	894

たんぱく質(g)

小	18.6
中	21.3



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) 豆乳	米(宇佐産) じゃが芋(長崎県産) 砂糖 ゼリー	人参(熊本県産) 玉ねぎ(大分県産) 黄桃 みかん パイナップル



★栄養士のひとくちコメント★

カレーといえばインドをイメージするかもしれませんが、実は明治時代にイギリスから伝わったとされています。カレーは胃腸の働きをよくしてくれます。消化を助けるためによ〜くかんで食べましょう。

