### 6月10日の給食メニュー

## ご飯 サバの塩焼き 豚汁 牛乳



#### エネルギー(Kcal)

小	671
中	763

#### たんぱく質(g)

小	30. 6
中	33. 0



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)	米(宇佐産)	人参(宮崎県産)
サバ		大根(長崎県産)
豚肉(佐賀県産)		ごぼう
豆腐		椎茸(大分県産)
油揚げ		コンニャク
味噌		ねぎ(宇佐産)



# ★栄養士のひとくちコメント★

豚汁の味付けに使っている味噌は、大豆から作られています。 味噌、大豆が発酵することによって、アミノ酸やビタミンが 生成され、栄養的にすぐれたものになります。 大豆は豆腐や油揚げなどいろいろな形に姿を変えます。 昔から私たちの食生活には欠かせない食品ですね。

