

12月23日の給食メニュー

少なめご飯 キーマカレー ABCスープ

クリスマスケーキ 牛乳



アレルギー対応



卵・乳除去の
Xmas ケーキです
(^▽^)/



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) 豚肉(熊本県産) 鶏肉(九州産) 大豆 ソーセージ	食パン マカロニ クリスマスケーキ	玉ねぎ 人参(竹田市産) コーン 白菜(玖珠産) カブ(大分・熊本県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

いよいよ2学期最後の給食となりました。
年の暮れの12月は「師走」ともいいます。
先生も走り回るほど何かと忙しいという意味です。
朝・昼・夕の3食を規則正しくとり、寒くても外で運動を
して日光をあびましょう。
そして十分な睡眠でよく体を休め、元気に新しい年を迎え
ましょう！