

10月21日の給食メニュー

フォカッチャ 青のりポテト 秋のポターージュ 牛乳



アレルギー対応食



乳除食メニューです
(^▽^)/



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)	フォカッチャ	コーン
青のり	油	人参
ベーコン	ジャガイモ	玉ねぎ
豚肉(九州産)	米粉(大分県産)	大根(熊本県産)
豆乳		白菜(玖珠産)
生クリーム		

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

目には見えない小さな細菌やウイルスが体の中に入ることによって感染する食中毒や感染症は、手洗いを行うことが予防の第一歩です。給食など食事やおやつの前、外から帰った時、料理をする前、トイレの後、掃除の後、動物を触った後などは必ず手を洗いましょう。

