

11月20日の給食メニュー

ピタパン 照焼チキンパティ シチュー 牛乳



アレルギー対応食



乳除去メニューです
(^▽^)/



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) 照焼チキンパティ 鶏肉(大分県産) ベーコン	ピタ ジャガイモ	人参(熊本県産) 玉ねぎ しめじ(福岡県産) ブロッコリー

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

牛乳は毎日の給食に欠かせないものです。
今日の給食はシチューにも牛乳が使われています。
牛乳は、たんぱく質や脂質、カルシウムなどがほどよく含まれ、
栄養バランスを整えてくれる優れたものです。牛乳のカルシウムは、
体の中に吸収されやすいので、骨や歯をじょうぶにするのに役立
ちます。給食がない日も飲みましょう。

