

12月23日の給食メニュー

食パン 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
クリスマスケーキです
(^▽^)/



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