

4月8日の給食メニュー

ご飯 竹輪の磯部揚げ(2個) 春キャベツの味噌汁 牛乳



エネルギーになるもの	体をつくるもの	体の調子を整えるもの
米(宇佐産) 油 天ぷら粉 焼き麩	牛乳(大分県産) ちくわ 青のり 厚揚げ 味噌	人参(熊本県産) 玉ねぎ(長崎県産) キャベツ(宇佐産) ネギ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

新学期を迎え、新たな学年に進級します。クラス全員の方で楽しい給食時間にするために、給食当番や係の仕事を身につける、準備や後片付けを協力して行う、心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする、などの目標を守り、楽しい雰囲気でお楽しみましょう。