

6月14日の給食メニュー

ご飯 ゴボウの胡麻ダシかけ ワカメと白滝麺のスープ 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) 米粉 油 でんぷん 砂糖 ごま ごま油	牛乳(大分県産) ちくわ 鶏肉(九州産) わかめ	ごぼう しょうが 小松菜(宮崎県産) 人参(長崎県産) 玉ねぎ(宇佐産) きくらげ しらたき ねぎ(宇佐産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆



お箸は、食べ物をはさんだり、切ったり、混ぜたりと様々な動作をすることができます。お箸を正しく使うと、料理が食べやすくなり、食べている様子も美しくなります。

正しい持ち方ができるように練習しながら給食を食べてみましょう。

