

9月13日の給食メニュー

ご飯 鮭のメンチカツ 胡麻キムチ汁 一食ソース 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)	牛乳(大分県産)	人参
鮭メンチカツ	豚肉(九州産)	モヤシ(中津市産)
油	油揚げ	ゴボウ
一食ソース	豆腐	ニラ(大分県産)
胡麻	味噌	エノキダケ(福岡県産)
		キムチ

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

みなさん、お箸は正しい持ち方ができていますか？お箸は、私たちの食事の道具として欠かすことができません。お箸は、食べ物をはさんだり、切ったり、混ぜたりとさまざま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食べてみましょう。