

9月14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。