

## 4月11日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・韓国風わかめスープ
- ・ビビンバ
- ・チーズ



今月もおいしい給食をお届けします！

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)	米 (大分県産)	玉ねぎ (北海道産)
わかめ	ごま	人参 (熊本県産)
鶏肉 (九州産)	砂糖	白ねぎ (宇佐市産)
豚肉 (九州産)	ごま油	生姜 (長崎県産)
みそ	サラダ油	大根 (宇佐市産)
チーズ		大豆もやし
		もやし (中津市産)
		小松菜
		ぜんまい

ぱくぱくだより

【韓国風わかめスープ】

わかめなどの海藻の仲間は低エネルギーで食物繊維が多く含まれます。食物繊維は、おなかの中の掃除をしてくれ、おなかの調子を整えてくれます。