

## 6月28日 の給食メニュー

- ・ピタパン
- ・牛乳
- ・コンソメスープ
- ・ケバブ
- ・ヨーグルト



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)	ピタパン	大根 (竹田市産)
ベーコン	サラダ油	玉ねぎ (佐賀県産)
豚肉 (九州産)	じゃが芋 (熊本県産)	人参 (長崎県産)
ヨーグルト (大分県産)	オリーブオイル	ブロッコリー トマト缶 ピーマン (大分県産) にんにく (青森県産)



今月もおい  
しい給食を  
お届けしま  
す！

ぱくぱくだより

(ヨーグルト)

ヨーグルトは牛乳から作れる乳製品です。では牛乳に何を加えるとヨーグルトになるでしょう。

- ①カルシウム ②乳酸菌 ③酢

正解は…②乳酸菌です。牛乳に乳酸菌をいれて温かいところに置いておくとヨーグルトができます。乳酸菌は外から入ってきた菌を追い払ってくれる頼もしい存在です。

