

3月19日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・きのこスープ
- ・鶏肉のハーブ焼き
- ・ブロッコリーソテー



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)	ごはん (宇佐市産)	えのき (日田市産)
鶏肉 (九州産)	サラダ油	しめじ (福岡県産)
ウインナー		干し椎茸 (宇佐市産)
		人参 (鹿児島県産)
		小松菜 (宮崎県産)
		ブロッコリー
		コーン



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【きのこスープ】

きのこのスープにはたくさんの種類のきのこが使われています。えのきやしめじ、しいたけにはおなかの調子を良くしてくれる「食物繊維」がたっぷりです。味わって食べましょう。

