

4月25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



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)	白ねぎ	(宇佐市産)
わかめ		砂糖		玉ねぎ	(北海道産)
鶏肉	(九州産)	ごま		生姜	
豚肉	(九州産)	サラダ油		人参	(熊本県産)
ハム		ごま油		大根	(宮崎県産)
				もやし	(日田市産)
				小松菜	(宮崎県産)
				ぜんまい	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【韓国風わかめスープ】

今日は韓国メニューです。韓国では、お誕生日にわかめスープを食べる風習があります。わかめには産後に伸びた子宮を収縮させ、母乳を出しやすくするヨウ素が多く含まれています。わかめスープには、産んでくれたお母さんへの感謝の意味が込められています。

