

9月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ごまキムチ汁
- ・ビビンバ



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)	ごはん (宇佐市産)	大根 (熊本県産)
豚肉 (九州産)	じゃがいも (北海道産)	こんにゃく
木綿豆腐	練りごま	人参 (北海道産)
みそ	サラダ油	小ねぎ (宇佐市産)
	ごま	キムチ
	ごま油	しょうが
	砂糖	もやし (日田市産)
		ほうれん草 (宮崎県産)

ぱくぱくだよい

【ビビンバ】

韓国語で「ビビン」は混ぜるという意味、「バッ」はごはんという意味です。ごはんの上の具をごはんと混ぜながら食べるのが正式のようです。最近では石焼きビビンバが手軽に食べられるようになりました。給食のビビンバも味わっていただきましょう。

