

12月19日 の給食メニュー

- ・すくなめごはん
- ・牛乳
- ・キムチうどん
- ・ぎょうざ(2)
- ・もやしのおかか和え



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)	白菜 (日田市産)
豚肉 (大分県産)	うどん (大分県産)	人参 (長崎県産)
みそ	サラダ油	にら (大分県産)
餃子	砂糖	えのき (日田市産)
かつお節		キムチ漬け
		かぼす果汁 (宇佐市産)
		もやし (日田市産)
		小松菜 (宮崎県産)

ぱくぱくだよい

【キムチうどん】

今日はキムチを使ったキムチうどんです。キムチは韓国の伝統的な発酵食品で、野菜を塩漬けして辛いタレで味付けしたものです。発酵することにより体によい作用をしてくれます。おなかの調子を整えたり、免疫力をアップする効果もあります。味わっていただきましょう。

