

4月10日 の給食メニュー

かみかみ給食

- ・ごはん
 - ・牛乳
 - ・しらたき麺のスープ
 - ・春巻
- たくあん和え



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)	人参 (熊本県産)
豚肉 (九州産)	ごま油	小ねぎ (宇佐市産)
春巻き(豚肉)	油	玉ねぎ (北海道産)
かつお節	ごま	たくあん
	サラダ油	だいこん (鹿児島県産)
	春巻き(小麦粉、でんぷん粉、はるさめ)	きゅうり (鹿児島県産)
		きくらげ
		しらたき
		春巻き(キャベツ、人参、玉ねぎ)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

よく噛んで食べることは、体にとってとても大切です。噛むことで、食べ物がこまかくなり消化を助けてくれます。また、あごが強くなったり、食べすぎをふせいだりする働きもあります。1口30回を目安に、ゆっくりよく噛んで食べましょう。食べ物の味もよくわかるようになって、もっとおいしく感じられます。