

5月15日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・韓国風わかめスープ
- ・甘辛チキン
- ・三色和え



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)	白ねぎ (豊後高田市産)
わかめ (九州産)	ごま (長崎県産)	玉ねぎ (熊本県産)
鶏肉	サラダ油	小松菜
	ごま油	もやし (竹田市産)
	砂糖	人参 (長崎県産)
	練りごま	



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】

韓国風わかめスープは、ワカメとお肉を使ったスープで、韓国ではお誕生日に飲むことが多いです。ワカメには、体の調子を整えるカルシウムや食物繊維がふくまれています。やさしい味わいで、ご飯にもよく合います。韓国の食文化にふれながら、しっかり食べて元気にすごしましょう。