

9月8日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・麻婆茄子
- ・小松菜のカルシウム和え



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)	なす (福岡県産)
大豆ミート	砂糖	白ねぎ (北海道産)
みそ	サラダ油	にんじん (北海道産)
豚肉 (九州産)	ごま油	にら (福岡県産)
チーズ	片栗粉	干し椎茸 (由布市産)
ちりめん	ごま	小松菜 (宮崎県産)
		キャベツ (群馬県産)

ぱくぱくだよい

【小松菜のカルシウム和え】

小松菜のカルシウム和えは、小松菜とチーズ、ちりめんが入っています。カルシウムは、成長期のみなさんに大切な栄養素の1つです。骨や歯の形成に必要で、不足すると骨がもろくなってしまう可能性もあります。意識して食べるようにしましょう。

