

12月4日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・しらたき麺のスープ
- ・ビビンバ



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 豚肉 みそ	ごはん ごま油 砂糖 サラダ油	人参 玉ねぎ しらたき きくらげ 小ねぎ しょうが 大根 もやし 小松菜
(大分県産)	(宇佐市産)	(長崎県産・熊本県産)
(九州産)		(北海道産)
		(宇佐市産)
		(福岡県産)
		(竹田市産)
		(宮崎県産)

ばくばくだより

【ビビンバ】

ビビンバは韓国の伝統的な混(ま)ぜご飯で、さまざまな野菜やお肉をのせて作られます。「ビビン」は「混ぜる」「バ」は「ご飯」という意味。見た目がカラフルで野菜やお肉のうま味を一度に楽しめる一品(いっぴん)です。

