

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



今月もおい
しい給食を
お届けしま
す！

ぱくぱくだより

【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。

