

12月10日 の給食メニュー

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・豆乳クリームパスタ
- ・イタリアンサラダ
- ・いちごジャム



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)	コッペパン (国産)	しめじ (福岡県産)
ベーコン	スパゲッティ	玉ねぎ (北海道産)
調整豆乳	サラダ油	ほうれん草 (宮崎県産)
ハム	イタリアンドレッシング	きゅうり (鹿児島県産)
鶏肉 (鹿児島県産)	イチゴミックスジャム	コーン
	小麦粉	人参 (熊本県産)
	豆乳バター	

ぱくぱくだよい

【豆乳クリームパスタ】

豆乳(とうにゅう)は大豆から作られます。豆乳に含まれる大豆たんぱく質は、筋肉(きんにく)や体の調子を整えるのに役立ちます。また骨(ほね)を丈夫(じょうぶ)にする成分も含(ふく)まれています。

