

2月4日 の給食メニュー

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・豆乳クリームパスタ
- ・フレンチサラダ
- ・ミルメーク(ココア)



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 (宇佐市産)	しめじ (福岡県産)
鶏肉 (宮崎県産)	スパゲッティ	玉ねぎ (北海道産)
ベーコン	小麦粉	人参 (鹿児島県産)
調整豆乳	ミルメーク(ココア) 豆乳バター フレンチドレッシング	ほうれん草 (宮崎県産) キャベツ (熊本県産) コーン



今月もおい
しい給食を
お届けしま
す！

ぱくぱくだより

【豆乳クリームパスタ】

豆乳(とうにゅう)クリームパスタの、豆乳バターは小麦粉でルウから手作りしています。豆乳には、体をつくる働きや、骨(ほね)を丈夫(じょうぶ)にする働きがあります。味わっていただきましょう。

