

今日の給食

4月24日 火曜日

きな粉揚げパン      ポークビーンズ  
春雨サラダ              牛乳

きな粉揚げパンは、パンを油で揚げてきな粉と砂糖をまぶしてあります。『きな粉』は、先日サラダにかけられた『クラッシュ大豆』と同じく大豆を直火で炒り、さらに細かく砕いて粉状にしたものです。大豆オリゴ糖により善玉菌を増加させ、食物繊維を多く含むため、腸内環境を整え便秘改善の効果があります。

きな粉揚げパンにぴったりの牛乳も残さず飲みましょう！！

☆ 1A, 1B, 2Aはパン箱が2つあります。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？  
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？  
みんなの給食です！！スムーズな配膳ができるように、

**みんなで協力して準備しましょう！！**

◎今月の給食目標◎

「協力して、給食の準備と後片付けをしよう」