

今日の給食

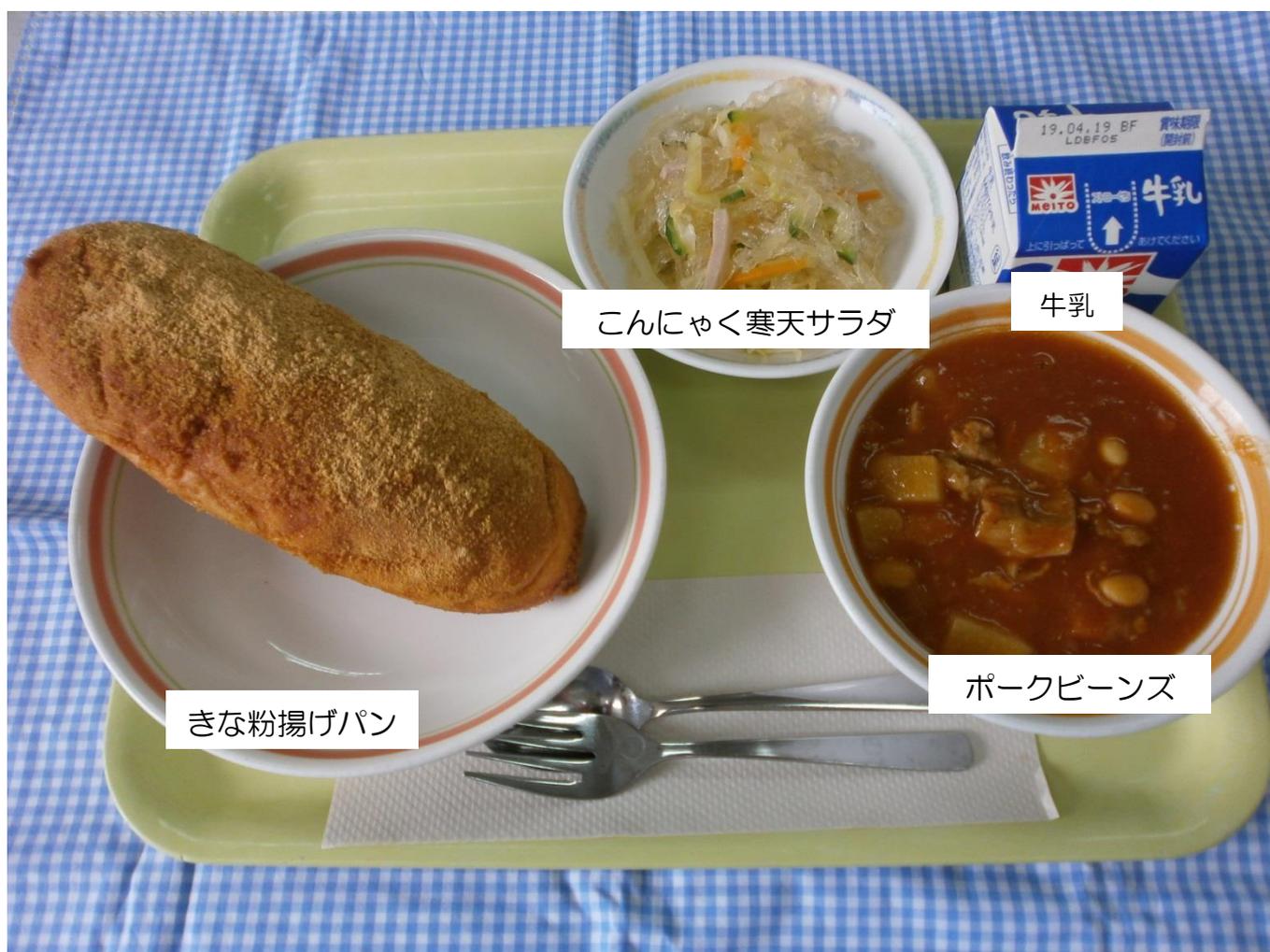
4月12日 金曜日

きな粉揚げパン ポークビーンズ こんにゃく寒天サラダ 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、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！！

きな粉揚げパン ⇒ ペーパーの回収は、入っていた袋にいれ、配膳室へお願いします。



◎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」