

10月16日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ふるさと豚汁
- ・さんまのから揚げ
- ・もやしのごま酢和え



【お知らせ】

※本日予定していた、宇佐市の「クロダマル」を使った「ふるさと給食」は26日(金)に変更となりました。

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	米 (宇佐市産)	大根 (熊本県産)
豚肉	里芋 (宇佐市産)	ごぼう (長崎県産)
豆腐 (宇佐市産)	でんぷん	人参 (北海道産)
さんま (北海道産)	小麦粉	ねぎ (玖珠町産)
みそ	油	こんにやく
豆乳	ごま	もやし (中津市産)
		きゅうり (宇佐市産)

ぱくぱくだより

【さんまのから揚げ】

今日は旬の魚「さんま」です。皆さんは、さんまにもウロコがあるって知っていますか。さんまも泳いでいるときには、細かくきれいなウロコにおおわれていますが、薄くてはがれやすいため、網で獲られたときに、さんま同士がこすれあい、はがれ落ちてしまうそうです。今日のさんまは、お店の方がきれいに処理してくれた生のさんまを使っています。旬の味をよく味わって食べてくださいね。