

10月17日 の給食メニュー

- ・食パン
- ・牛乳
- ・肉団子のスープ
- ・あべかわ芋
- ・ほうれん草とツナのサラダ



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	食パン	白菜 (長野県産)
肉団子	春雨	人参 (北海道産)
きな粉	油	ねぎ (宇佐市産)
ツナ	砂糖	ほうれん草 (熊本県産)
	さつま芋 (宇佐市産)	コーン
		ゆず果汁 (宇佐市産)

ぱくぱくだよい

【あべかわ芋】

あべかわといえば、「あべかわもち」の方が有名かもしれませんね。あべかわもちは、つきたてのおもちにきなこをまぶし、上から砂糖をかけたものです。今日は、旬のさつまいもを油で揚げ、きなこことさとうをまぶしました。さつまいもは固いので手で切るのはとても大変な作業ですが、旬の食材を、みんなに食べてもらいたいと思って愛情こめて作っています。しっかり食べてくださいね。