

11月13日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ごぼう汁
- ・鮭のもみじ焼き
- ・切干大根のサラダ



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	米 (宇佐市産)	ごぼう (北海道産)
鶏肉 (大分県産)	里芋 (宇佐市産)	人参 (北海道産)
豆腐 (宇佐市産)	ハンエッグマヨネーズ	ねぎ (宇佐市産)
鮭	油	切干大根 (宮崎県産)
	砂糖	きゅうり (宇佐市産)
	ごま	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【鮭のもみじ焼き】



まわりの山々の紅葉も少しずつ進んできました

ね。今日は秋らしく「鮭のもみじ焼き」です。鮭の上に、すりおろしたにんじんとマヨネーズを混ぜたものに乗せて焼いています。にんじんの色でもみじを表しています。料理で秋を感じてもらいたと思います。

では、ここでクイズです。魚には、赤身や白身があります。鮭は赤身の魚である。○か×か？

クイズの答え: × (鮭は本当は白身の魚です。食べているエサの色素で赤くなるそうです)