

## 11月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おでん
- ・ほうれん草のしらす和え



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)	こんにやく (福岡県産)
鶏肉 (大分県産)	里芋 (宇佐市産)	大根 (津房小学校産)
厚揚げ (宇佐市産)	砂糖	人参 (熊本県産)
野菜ミックスボール	油	ほうれん草
うずら卵		白菜 (大分県産)
しらす干し		



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【おでん】

おでんは、地域によって、入れる具やつけるタレなどが違います。関東では「ちくわぶ」といって、形はちくわに似ていますが、小麦粉から作られたものが入っているのが一般的です。また、九州ではからしをつけて食べますが、青森県では「しょうがみそだれ」、静岡県では「青のり」と「いわしのけずり節」をつけて食べるそうです。いろいろな地域のおでんを食べてみたいですね。

