

11月27日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ごまみそ汁
- ・アジフライ
- ・もやしのカレー炒め



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)	えのき茸 (日田市産)
油揚げ	ごま	大根 (熊本県産)
豆腐 (宇佐市産)	油	人参 (熊本県産)
みそ (宇佐市産)	砂糖	ねぎ (宇佐市産)
アジ		こんにやく (福岡県産)
ツナ		もやし (中津市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【アジフライ】



アジは日本各地で獲れますが、長崎県や島根県が主な産地です。大分県では、大分市の佐賀関でとれる【関あじ】が有名ですが、一本釣りをしており、とても高価なものです。「あじは味がよい」といわれるぐらい、グリシンやアラニンなどのうま味成分を多く含んでいます。今日は、みんなが好きなフライです。魚が苦手な人もしっかり食べてください。