

1月25日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・かきたま汁
- ・オーロラくじら
- ・もやしの華風和え



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 (大分県産)	米 (宇佐市産)	人参 (熊本県産)
卵	でんぷん	ほうれん草
かまぼこ	砂糖	乾し椎茸 (宇佐市産)
くじら	油	玉ねぎ (北海道産)
		ピーマン (宮崎県産)
		もやし (中津市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【オーロラくじら】

昔、くじら肉は家庭でも給食でもよく食べられていました。なかでも「くじらの竜田あげ」は給食でも人気のメニューで、貴重なたんぱく源として、子どもたちの成長を支えていました。しかし、今は獲る鯨の数が制限されていることから、食卓にもあまり登場しなくなりました。今日は揚げたくじら肉をケチャップなどのソースにからめています。よく味わって食べてください。