

1月29日 の給食メニュー

- ・高野豆腐ごはん
- ・牛乳
- ・肉団子のスープ
- ・アーモンド和え



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)	ごぼう	(宮崎県産)
鶏肉	(大分県産)	砂糖		乾し椎茸	(宇佐市産)
油揚げ		油		白菜	(宇佐市産)
高野豆腐		春雨		人参	(熊本県産)
ミートボール		アーモンド		ねぎ	(宇佐市産)
				小松菜	(熊本県産)
				キャベツ	(宇佐市産)
				コーン	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【高野豆腐ごはん】

高野豆腐の始まりには、諸説ありますが、とおい昔、鎌倉時代、高野山のお坊さんたちの手によって作られた「凍り豆腐」がはじまりとされています。精進料理として食べていた豆腐が、冬の厳しい寒さで凍ってしまい、それを翌朝溶かして食べてみたところ、食感がおもしろく、おいしいというので食べられるようになったそうです。高野豆腐をよく味わってくださいね。

