

2月5日 の給食メニュー

- ・とりめし
- ・牛乳
- ・冬野菜の粕汁
- ・ほうれん草のソテー



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	(北海道産)
鶏肉		砂糖		大根	(宇佐市産)
油揚げ		油		人参	(熊本県産)
みそ	(宇佐市産)	里芋	(宇佐市産)	白菜	(宇佐市産)
ベーコン		バター		乾し椎茸	(宇佐市産)
		酒粕		コーン	
				ほうれん草	(熊本県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【とりめし】

とりめしは、中学3年生のリクエスト給食でも、ごはん部門第2位になるほどの人気です。大分県の郷土料理のひとつで、大分市の吉野地区に伝わるおもてなし料理で、昔は行事があると、収穫された米やごぼう、鶏をそれぞれが持ち寄って、その場で炊いて振る舞われたそうです。吉野地区には、とりめし保存会があるほどで、昔の味をいまに受け継いでいます。

