

2月4日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・わかめスープ
- ・ビビンバ
- ・りんご



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)	白ねぎ	(豊後高田市産)
わかめ		ごま		しょうが	(長崎県産)
鶏肉		油		人参	(熊本県産)
豚肉		砂糖		大根	(宇佐市産)
みそ	(宇佐市産)			もやし	(中津市産)
				ぜんまい	
				小松菜	(熊本県産)
				りんご	(長野県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい



【ビビンバ】

ビビンバは、にんじん、だいこん、もやし、ぜんまい、小松菜など、野菜がたっぷりとれるおかずです。それぞれの材料ごとに味付けをして、最後に全部混ぜてもう一度炒めています。とても手間がかかった料理なんです。

では、ここで問題です。ビビンバは、どこの国の料理でしょうか。

- ① 中国 ② 韓国 ③ インドネシア

ごはんによく混ぜて食べるとおいしいですよ。