

## 2月7日 の給食メニュー

### すっぽん給食

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・すっぽん鍋
- ・豚肉のかりん揚げ
- ・三色和え



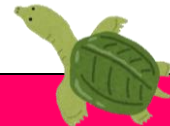
体をつくるもの		エネルギーになるもの		体の調子を整えるもの	
牛乳	(大分県産)	米	(宇佐市産)	白菜	(宇佐市産)
すっぽん	(安心院産)	ごま		人参	(熊本県産)
豆腐	(宇佐市産)	油		しょうが	(長崎県産)
豚肉		でんぷん		乾し椎茸	(宇佐市産)
		砂糖		白ねぎ	(豊後高田市産)
				ゆず果汁	(宇佐市産)
				小松菜	(熊本県産)
				もやし	(中津市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【すっぽん鍋】



安心院のすっぽんは、美しい清流と温暖な気候によって、おいしく育ちます。いまは養殖も盛んで、年間通して食べることができます。今日のすっぽんは、「安心院すっぽん振興会」の方が、地域の子どもたちに安心院のすっぽんを食べてもらいたいとの思いから提供していただきました。とても高価なものを、給食で食べられることに感謝ですね。給食センターで、甲羅をきれいに洗い、じっくり丁寧にだしをとりました。よく味わって食べてください。小さい骨が入らないように気を付けていますが、注意して食べてください。