

2月18日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・みぞれ汁
- ・ハンバーグのトマトソース
- ・青のりポテト



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 (宇佐市産)
豚肉	砂糖	ごぼう (北海道産)
ハンバーグ	でんぷん	こんにやく (福岡県産)
青のり	じゃが芋 (北海道産)	しめじ (福岡県産)
	油	ねぎ (宇佐市産)
		しょうが (長崎県産)
		大根 (宇佐市産)
		玉ねぎ (北海道産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【青のりポテト】

青のりは、糸状の海藻で、これを粉にしたものが青のり粉です。ちくわの磯辺揚げやお好み焼きなどに使われ、磯の風味を味わうことができます。今日は、粉ふきいもにまぶしています。粉ふきいもは、30kgのじゃが芋を使っています。一度ゆでたじゃがいものお湯を捨て、もう一度火にかけて水分を飛ばします。作るのはとても大変です。しっかり味わって食べてください。

