

2月21日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ふるさと豚汁
- ・鮭のマヨネーズ焼き
- ・ちょっと漬け



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)	大根	(豊後高田市産)
豚肉		里芋	(宇佐市産)	ごぼう	(青森県産)
豆腐	(宇佐市産)	ごま		人参	(宇佐市産)
豆乳		ノンエッグマヨネーズ		白ねぎ	(豊後高田市産)
みそ	(宇佐市産)			こんにゃく	(福岡県産)
鮭				ピーマン	(宮崎県産)
チーズ				乾し椎茸	(宇佐市産)
さきいか				玉ねぎ	(北海道産)
昆布				きゅうり	(宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【ふるさと豚汁】

ふるさと豚汁には、里芋、にんじん、乾しいたけ、みそ、豆乳など地域の食材がたくさんつまっています。みなさんは、豆乳を飲んだことがありますか。水に戻した大豆を煮て、しぼった汁です。大豆の栄養たっぷりです。豆乳はお豆腐のもとになるものです。豆乳ににがりを加えると、固まってお豆腐ができます。豚汁の中の豆乳の味がわかるかな。