

2月25日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・けんちん汁
- ・鶏のマーマレード焼き
- ・もやしのごま酢和え



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)	人参	(宇佐市産)
豆腐	(宇佐市産)	里芋	(宇佐市産)	大根	(豊後高田市産)
油揚げ		マーマレード		白菜	(宇佐市産)
鶏肉		ごま油		ねぎ	(宇佐市産)
				乾し椎茸	(宇佐市産)
				レモン果汁	
				もやし	(中津市産)
				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

【鶏のマーマレード焼き】

マーマレードは、いよかんや夏みかんなどに砂糖を加えて煮詰めたジャムで、ふつうのジャムとは違い、皮が入っているのが特徴です。そのため、皮の部分を食べるとすこし苦味を感じるかもしれませんが、甘酸っぱいおいしいジャムです。マーマレードは、遠い昔、マルメロという果物から作られており、その名前が変わってマーマレードになったそうです。