

## 2月28日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おでん
- ・たこのから揚げ
- ・ぱくぱくひじき



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)	こんにゃく	(福岡県産)
鶏肉		里芋	(宇佐市産)	大根	(豊後高田市産)
厚揚げ	(宇佐市産)	油		人参	(宇佐市産)
すり身ボール		ごま		ごぼう	(青森県産)
うずら卵		砂糖			
タコ					
ひじき	(大分県産)				
しらす干し					



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【おでん】

おでんは、室町時代に生まれ、もともと細長く切った豆腐に竹串をさしてみそをぬって焼いた「豆腐田楽」のことでした。丁寧に「お」をつけて「おでん」といわれるようになりました。いま食べている煮込んだおでんは、江戸時代末期から、一般に広まったそうです。今日は8種類の具が入っています。みなさんは、どの具が好きですか。今日もしっかり食べてください。

