

3月25日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ごぼう汁
- ・みそカツ
- ・えのきのゆかり和え



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)	ごぼう	(宮崎県産)
鶏肉		油		人参	(宇佐市産)
豆腐	(宇佐市産)	砂糖		ねぎ	(宇佐市産)
トンカツ		ごま		えのき	(長崎県産)
みそ				きゃべつ	(中津市産)
				赤じそ	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【みそカツ】

今年度最後の給食は、ラインノートでもリクエストの多い肉料理にしました。「みそカツ」は、愛知県名古屋市の郷土料理で、「名古屋めし」と呼ばれる料理のひとつです。八丁みそという大豆と塩を原料にして作るみそと砂糖などを混ぜてタレを作り、とんかつの上からかけます。今日は大分県で作られた麦みそを使用しました。ごはんがすすむおかずです。ごはんの上に乗せて食べてもおいしいですよ。最後の給食も残さずしっかり食べてください。

では、最後にクイズです。

この一年間、みなさんの給食 約700人分をおいしく調理してくれた調理員さんは何人でしょうか。

- ① 10人 ② 20人 ③ 30人