

4月22日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ごま豆乳みそ汁
- ・チキン南蛮・一食タルタルソース
- ・キャベツのゆかりあえ



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)	えのき	(日田市産)
豆腐	(宇佐市産)	ごま		大根	(豊後高田市産)
豆乳		小麦粉		人参	(長崎県産)
みそ	(宇佐市産)	油		ねぎ	(宇佐市産)
鶏肉		砂糖		こんにやく	
		ハネエッグマヨネーズ		キャベツ	(宇佐市産)
				赤じそ	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【チキン南蛮タルタルソース】

タルタルソースは、マヨネーズをベースに、玉ねぎやパセリなどの香味野菜、ピクルスといった材料をみじん切りにして混ぜあわせたもので、チキン南蛮には欠かせないソースです。「タルタル」は、中央アジアの遊牧民、タタール族が語源と言われています。生肉と香味野菜を細かくきざんで食べていたものがヨーロッパに伝わり、タルタルステーキとして広まったそうです。