

4月23日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ごぼう汁
- ・さわらの幽庵焼き
- ・もやしの華風和え



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	(青森県産)
鶏肉		里芋	(宮崎県産)	人参	(長崎県産)
豆腐	(宇佐市産)	油		ねぎ	(宇佐市産)
さわら		砂糖		かぼす果汁	(宇佐市産)
				ゆず果汁	(宇佐市産)
				もやし	(中津市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【さわらの幽庵焼き】

給食で何度も登場している「幽庵焼き」ですが、どんな料理か知っていますか。和食の焼きものの一つで、しょうゆ、みりんなどの調味料とかぼす果汁、ゆず果汁を合わせたものに魚を漬けこんで焼いています。今日は「さわら」という魚を幽庵焼きにしました。

では、問題です。さわらは漢字で、魚編に何と書くでしょうか。

①春

②夏

③冬