

4月25日 の給食メニュー

- ・たけのこごはん
- ・牛乳
- ・豚汁
- ・三色和え



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)	筍	(宇佐市産)
油揚げ		油		人参	(長崎県産)
鶏肉		砂糖		いんげん	
豚肉		里芋	(宮崎県産)	白菜	(長崎県産)
豆腐	(宇佐市産)	ごま		大根	(豊後高田市産)
みそ	(宇佐市産)			ごぼう	(青森県産)
				ねぎ	(宇佐市産)
				小松菜	(熊本県産)
				もやし	(中津市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【たけのこごはん】

今日は、旬の食べ物「たけのこ」を入れて、たけのこごはんにしました。特に、今日は宇佐市でとれたたけのこなので、おいしいですよ。たけのこは、掘って時間が経つとえぐみがでるため、料理をする前にゆでます。

では、問題です。えぐみを取るため、ゆでるときに入れるものは何でしょうか。(答えは2つあります)



- ①小麦粉
- ②米ぬか
- ③唐辛子
- ④にんにく