

## 5月28日 の給食メニュー

- ・高野豆腐ごはん
- ・牛乳
- ・豚汁
- ・アーモンド和え



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)	人参	(長崎県産)
鶏肉		砂糖		ごぼう	(宮崎県産)
油揚げ		油		乾し椎茸	(宇佐市産)
高野豆腐		里芋	(宮崎県産)	大根	(熊本県産)
豚肉		アーモンド		ねぎ	(大分県産)
豆腐	(宇佐市産)			小松菜	(熊本県産)
みそ	(宇佐市産)			キャベツ	(福岡県産)
				コーン	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよ!

【高野豆腐ごはん】

高野豆腐は、豆腐を凍らせたあと乾燥したもので、地域によって凍り豆腐、しみ豆腐ともいわれます。昔は、生の豆腐を冬の寒い時期に屋外にさらして凍らせてから、日中乾燥する方法で作られていました。名前の由来となったのは和歌山県の高野山で多く作られていたからだそうです。今日は、味のしみた高野豆腐をごはんに混ぜています。よく味わって食べてください。

