

10月12日の給食メニュー

ご飯 擬製豆腐のおろしあんかけ 秋の塩麴スープ 牛乳



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) 鶏肉(九州産) 擬製豆腐	米(宇佐産) 砂糖 デンプン	大根 人参 玉ねぎ 白ネギ(宇佐産) 椎茸(大分県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

擬製豆腐とは、豆腐を使った精進料理のことです。崩して水気をしぼった豆腐と野菜類に、一般的には卵を加えて焼くか蒸して作りますが、今日は食物アレルギー対応のため卵抜きです。崩した豆腐を元の形にまねて作ることから、この名前になったと言われています。

