

# おおいた県産魚給食&カニカニ給食

11月26日の給食メニュー

ご飯 フリの照焼風 根菜の味噌汁 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)	米(宇佐産)	人参(熊本県産)
ぶり(大分県産)	砂糖	大根(豊後高田市産)
豆腐	デンプン	ゴボウ(九州産)
油揚げ	油	コンニャク
味噌	サツマイモ(熊本県産)	椎茸(大分県産)
		ねぎ(宇佐産)

## ☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

今日は「おおいた県産魚給食」です。  
 大分県佐伯市のおいしい「ぶり」が無償で提供されました。  
 ぶりは成長するにつれて呼び名が変わる出世魚です。  
 西日本では小さいものから順にツバス⇒ハマチ⇒メジロ⇒  
 フリと呼ばれます。  
 ハマチは40cm～60cm、フリは80cm以上の大きさ  
 のものをいいます