

# おおいた県産魚給食

12月9日の給食メニュー

ご飯 フリの竜田揚げ 薩摩汁 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)	生姜(長崎県産)
ぶり(大分県産)	油	白菜(宇佐産)
味噌	デンプン	ゴボウ
豚肉(長崎県産)	米粉(大分県産)	大根(豊後高田市産)
豆腐(大分県産)	砂糖	ネギ(宇佐産)
油揚げ	サツマイモ(熊本県産)	

## ☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

今日は「おおいた県産魚給食」の日です。  
佐伯市のおいしい「ぶり」が無償で提供されました。  
大分県では、ぶりの養殖が盛んで、生産量は全国第2位です。  
豊後水道の恵まれた環境で育てられ、脂の乗りのよい「豊の活ぶり」  
が全国に広く出荷されています。