

おおいた県産魚給食

9月10日の給食メニュー

はも
ご飯 鱧の柚子ソース(2切れ) 豆腐汁 ふりかけ 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)	柚子(院内産)
ハモ(大分県産)	デンプン	人参
豆腐(大分県産)	油	玉ねぎ
ワカメ	砂糖	ネギ(宇佐産)
かまぼこ	ふりかけ	エノキダケ(福岡県産)

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

今日は、おおいた県産魚給食です。

大分県でとれた「^{はも}鱧」をみなさんに美味しく食べてほしいと願って、大分県が無償で提供してくれました。

^{はも}鱧のゆずソースは、^{はも}鱧の切り身に片栗粉をまぶして油で揚げたあと、宇佐市産のゆずを使って作ったゆずソースを「鱧」とからめました。

