

## 5月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ごぼう汁
- ・豚の生姜焼き
- ・手作りキューちゃん漬け



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	(大分県産)	ごぼう	(宮崎県産)
鶏肉	(九州産)	砂糖		人参	(長崎県産)
木綿豆腐	(宇佐市産)	サラダ油		小ねぎ	(宇佐市産)
豚肉	(九州産)	ごま		玉ねぎ	(宇佐市産)
				きゅうり	(宇佐市産)
				生姜	(長崎県産)
				こんにゃく	(中津市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【豚の生姜焼き】

しょうがは香辛料のひとつで、独特の辛みと香りがあります。この香りが魚や肉の生臭さを消してくれるため、下味に用いられることが多いです。