

10月24日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・中華つくねスープ
- ・チャプチェ
- ・フルーツエッグ



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)	人参 (北海道産)
肉団子	砂糖	玉ねぎ (北海道産)
豚肉 (九州産)	サラダ油	チンゲン菜
	春雨	きくらげ
	ごま油	生姜 (長崎県産)
	ごま	にんにく (宇佐市産)
	上白糖	にら (大分県産)
		桃



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【フルーツエッグ】

フルーツエッグは、一見すると目玉焼きのようですが……実は黄桃と牛乳で作ったデザートです。黄桃を黄身に、牛乳ゼリーを白身に見立てています。黄桃の上からゼリー液をそそぐことでうすい膜ができてよりリアルになります。

