

12月2日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おじゃがもちスープ
- ・春巻
- ・いんげんのごま和え



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)	生姜 (長崎県産)
豚肉 (九州産)	おじゃがもち	玉ねぎ (北海道産)
春巻き	ごま油	小ねぎ (宇佐市産)
	油	人参 (大分県産)
	ノンエッグマヨネーズ	さやいんげん
	ごま	



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【おじゃがもちスープ】

おじゃがもちは、じゃがいもから作りたいももちです。「いももち」は、北海道の郷土料理で、昔のまだ稲作の技術が発達していない時代にもちを作る際に当時豊富に生産されていたじゃがいもを使ったためだといわれています。

