

# 1月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・けんちん汁
- ・塩唐揚げ(2)
- ・水菜の梅和え



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)	人参	(大分県産)
木綿豆腐		砂糖		こんにやく	
鶏肉	(九州産)	片栗粉		ごぼう	(宮崎県産)
油揚げ		米粉	(大分県産)	干し椎茸	(宇佐市産)
かつお節		油		小ねぎ	(宇佐市産)
				水菜	(宇佐市産)
				もやし	(中津市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

**ぽくぽくだよい**

**【けんちん汁】**

けんちん汁は、神奈川県鎌倉市にある建長寺の和尚によって中国から伝えられたといい、野菜を油で炒めて崩した豆腐を汁に入れて醤油で味つけします。くずした豆腐を入れるのは、昔、修行僧が豆腐を落としてしまい、それを和尚が丁寧に拾って入れたためと言われています。

