

2月7日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・いものこ汁
- ・鶏のゆず照り焼き
- ・ひじきのマヨサラダ



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	(青森県産)
鶏肉	(宮崎県産)	里芋	(宇佐市産)	人参	(熊本県産)
ひじき	(宇佐市産)	ゆずマーマレード	(宇佐市産)	こんにゃく	(中津市産)
ささみ		砂糖		小ねぎ	(宇佐市産)
		ごま		ほうれん草	(宮崎県産)
		ノンエッグマヨネーズ		キャベツ	(宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【ひじきのマヨサラダ】

給食で使用するひじきは、宇佐市の長洲で養殖されている筋肉ひじきです。ひじきといえば和食のイメージですが、実は今日のサラダのようにマヨネーズで和えてもおいしいです♪

