

2月24日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おでん
- ・切り干し大根の炒め煮
- ・はるみ



今月もおいしい給食をお届けします！

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 (宇佐市産)	こんにゃく (中津市産)
鶏肉 (宮崎県産)	里芋 (宇佐市産)	大根 (宇佐市産)
お野菜天ぷら	サラダ油	人参 (長崎県産)
焼き竹輪 (山口県産)	砂糖	切干大根 (宮崎県産)
厚揚げ		干し椎茸 (宇佐市産)
うずら卵		さやいんげん
油揚げ		はるみ (杵築市産)
さつま揚げ (豊後高田市産)		

ぱくぱくだよい

【切り干し大根の炒め煮】

だいこん100gを日光に当てて切干大根にすると、何gになるでしょう？

①10g以下 ②40g ③70g

答えは①10以下です。大根の90%以上が水分ということが分かりますね。

