

2月28日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・実だくさん味噌汁
- ・イワシ生姜煮
- ・ひじきの炒め煮



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)	人参 (熊本県産)
豆腐	里芋 (宇佐市産)	玉ねぎ (北海道産)
みそ	サラダ油	干し椎茸 (宇佐市産)
いわしの生姜煮	砂糖	ほうれん草 (宮崎県産)
ひじき (宇佐市産)		さやいんげん
鶏肉 (宮崎県産)		
さつま揚げ (豊後高田市産)		

ぱくぱくだよい

【イワシ生姜煮】

しょうがは、1年中スーパーなどで見かけますが、実は9～10月ごろだけ普段より全体が白っぽく端がピンク色の新しょうがが売られています。これが乾燥すると普段よく見るしょうがになります。

