

## 3月6日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・肉豆腐
- ・キャベツのゆかり和え



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)	ごはん	(宇佐市産)	玉ねぎ	(北海道産)
牛肉	(熊本県産)	砂糖		人参	(長崎県産)
木綿豆腐		サラダ油		キャベツ	(宇佐市産)
豆腐		ごま		白ネギ	(豊後高田市産)
				しらたき	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【キャベツのゆかり和え】

キャベツには「春キャベツ」と「冬キャベツ」があるのを知っていますか？春キャベツの葉はみずみずしくてやわらかく生で食べるのにむいています。冬キャベツの葉は厚く、煮込み料理にむいています。

