

3月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・すまし汁
- ・白身魚のフライ
- ・いんげんのごま和え



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)
豆腐	油	人参 (長崎県産)
わかめ	ノンエッグマヨネーズ	小ねぎ (宇佐市産)
かまぼこ	ごま	さやいんげん
白身魚フライ(ホキ) (九州産)		



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【いんげんのごま和え】

さやいんげんは、熟す前のいんげん豆をさやごと食べる野菜です。日本には、中国からの帰化僧である「隠元」が伝えたといわれ、これがいんげん豆の名前の由来になっています。

