

## 4月11日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・じゃがいも豚汁
- ・イワシ生姜煮
- ・おかか和え



| 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) | 米 (宇佐市産)     | 干し椎茸 (宇佐市産) |
| 油揚げ       | じゃがいも (熊本県産) | 人参 (長崎県産)   |
| いわしの生姜煮   | 砂糖           | 小ねぎ (宇佐市産)  |
| 豚肉 (九州産)  |              | 小松菜 (宮崎県産)  |
| みそ        |              | もやし (大分県産)  |
| かつお節      |              |             |



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【イワシ生姜煮】

イワシは、出世魚といって大きさで呼び方が変わる魚です。3cm以下のものがシラス、3～5cmがカエリジャコ、8cm以上がイワシといいます。

