

4月18日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おじゃがもちスープ
- ・焼きビーフン
- ・手作りふりかけ



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)	生姜	(長崎県産)
鶏肉	(九州産)	おじゃがもち		もやし	(大分県産)
豚肉	(九州産)	ごま油		人参	(熊本県産)
イカ		ビーフン		小ねぎ	(宇佐市産)
ちりめん		サラダ油		玉ねぎ	(大分県産)
ひじき	(宇佐市産)	ごま		キャベツ	(大分県産)
かつお節		砂糖			



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【焼きビーフン】

ビーフンは何からできているでしょう。

- ①小麦 ②じゃがいも ③米

答えは③米です。米を水につけて柔らかくして潰し、ところてんのように押し出しながら蒸して乾燥させてつくります。

