

9月4日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・中華春雨スープ
- ・シロロンの油淋鶏(2)



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	(大分県産)	人参	(北海道産)
肉団子	(鹿児島県産)	砂糖		玉ねぎ	(北海道産)
鶏肉	(九州産)	片栗粉		小ねぎ	(宇佐市産)
		春雨		きくらげ	
				白ねぎ	(豊後高田市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【シロロンの油淋鶏】

今日のユーリンチーも大分県産の白ネギが使われています。「油淋鶏」は中国料理のひとつです。揚げた鶏肉にねぎ、しょうが、ごま油、酢などで作ったソースをかけたものです。ちなみに「ユーリン」とは調理法のこと、「チー」は鶏肉のことです。

