

10月13日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・じゃがいものみそ汁
- ・ぶりのネギ塩焼き
- ・わかめの酢の物



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)	干し椎茸 (宇佐市産)
油揚げ	じゃがいも (北海道産)	人参 (北海道産)
ブリ	砂糖	白ねぎ (北海道産)
みそ	ごま	小ねぎ (宇佐市産)
かに風味かまぼこ	ごま油	きゃべつ (熊本県産)
わかめ		

ぱくぱくだより

【ぶりのネギ塩焼き】

今日はぶりに下味をつけて、みじん切りにした白ネギとぶりを混ぜ合わせオーブンで焼いています。ふわふわのブリと、白ネギの相性がぴったりです。味わって食べましょう。

