

10月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・いものこ汁
- ・サバのごまみそ焼き
- ・いんげんのおかか和え



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)	ごはん	(大分県産)	ごぼう	(青森県産)
鶏肉	(九州産)	里芋	(鹿児島県産)	人参	(北海道産)
サバ		ごま		こんにやく	
みそ		砂糖		さやいんげん	
かつお節				小ねぎ	(宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【いものこ汁】

いものこ汁は里芋をしょうした東北地方の郷土料理です。いものこ汁は、東北の郷土料理で、秋の定番である里芋と根菜を煮込んだ料理です。里芋は、秋から冬にかけて旬を迎える食材です。里芋の日本での歴史は古く、縄文時代に伝わったとされています。

