

11月2日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・石狩汁
- ・鶏とさつまいもの甘酢あん



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)
鮭ボール	砂糖	白菜 (熊本県産)
焼き豆腐	片栗粉	大根 (長崎県産)
みそ	さつまいも (熊本県産)	小松菜 (宮崎県産)
鶏肉 (九州産)	油	白ねぎ (北海道産)
		干し椎茸 (宇佐市産)
		枝豆

ぱくぱくだよい

【石狩汁】

石狩汁は北海道の郷土料理である「石狩鍋」を給食風にアレンジしたものです。石狩鍋は石狩川でとれた鮭を鍋料理にしたことから名付けられたようです。石狩汁にはたくさんの野菜が入っています。味わって食べましょう。

