

11月6日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・みそおでん
- ・ほうれん草と白菜のしらす和え



今月もおいしい給食をお届けします！

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)
鶏肉	(九州産)	里芋	(熊本県産)	こんにゃく	(中津市産)
昆布		砂糖		大根	(福岡県産)
焼き竹輪	(山口県産)	ごま油		人参	(北海道産)
厚揚げ				ほうれん草	(宮崎県産)
いんげん豆				白菜	(鹿児島県産)
みそ					
しらす					

ぱくぱくだよい

【みそおでん】

みそおでんは愛知県など東海地方で食べられています。本場のみそおでんには「八丁味噌」が使われています。八丁味噌は豆で作られた麴で発酵させて作ります。熟成期間も2年以上と長く色が濃いのが特徴です。

