

11月10日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ごまみそ汁
- ・豚の生姜焼き
- ・ほうれん草のアーモンド和え



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)	こんにゃく (中津市産)
油揚げ	砂糖	大根 (宇佐市産)
木綿豆腐	サラダ油	人参 (北海道産)
みそ	アーモンド	えのき (日田市産)
豚肉 (九州産)	ごま	小ねぎ (宇佐市産)
		玉ねぎ (北海道産)
		ほうれん草 (宮崎県産)
		キャベツ (福岡県産)

ぱくぱくだよい

【豚の生姜焼き】

しょうがは独特な香りと辛さが特徴の野菜です。しょうがには肉や魚のにおいを消したり、食欲を増進させたり、体を温める効果があります。今日はそんなしょうがを豚肉にすりこんで焼いた生姜焼きです。

