

12月4日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・キムチ鍋
- ・プルコギ



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)	えのき (日田市産)
豚肉 (九州産)	砂糖	しらたき
木綿豆腐	ごま油	大根 (宇佐市産)
みそ		人参 (熊本県産)
つくね		大豆もやし (福岡県産)
		白菜 (大分県産)
		キムチ漬け
		白ネギ (宇佐市産)
		玉ねぎ (北海道産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【プルコギ】

プルコギは韓国料理です。「プル」は日本語で「火」という意味、「コギ」は「肉」という意味です。甘めのたれに漬け込んだ肉と野菜を炒めた料理です。今日の給食もたっぷりの野菜と肉を炒めています。味わっていただきましょう。

