

1月25日 の給食メニュー

郷土料理

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・うおそうめん汁
- ・とり天
- ・ほうれん草のごま和え



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 (宇佐市産)	人参 (熊本県産)
魚そうめん	小麦粉	しめじ (福岡県産)
木綿豆腐	油	小ねぎ (宇佐市産)
わかめ	片栗粉	ほうれん草 (宮崎県産)
鶏肉 (宮崎県産)	砂糖	もやし (日田市産)
	ごま	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【とり天】

今日は郷土料理です。「とり天」は昭和の時代に
大分市や別府市の飲食店でつくられたのがはじまり
とされています。鶏もも肉や、鶏むね肉をてんぷら
粉で揚げて、大分県の特産品のかぼすやゆずこしょ
うをつけて食べます。大分の味を味わいましょう。

