

2月9日 の給食メニュー

- ・すくなめ菜飯
- ・牛乳
- ・ぶたすき
- ・野菜のアーモンド和え



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)	白ネギ (豊後高田市産)
豚肉 (佐賀県産)	砂糖	大根 (福岡県産)
焼き豆腐	サラダ油	白菜 (大分県産)
	アーモンド	人参 (鹿児島県産)
		こんにゃく
		ほうれん草 (宮崎県産)
		キャベツ (熊本県産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【ぶたすき】

すき焼きは、肉や野菜、豆腐などを煮て、砂糖、しょうゆなどで甘辛く味付けしてつくります。今日の給食は豚肉を使用していることから「ぶたすき」という名前呼びます。具沢山のぶたすきを味わって食べましょう。

