

2月15日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・汁ビーフン
- ・春巻
- ・大根のカリコリ漬け



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)	きやべつ	(福岡県産)
豚肉	(佐賀県産)	ビーフン		もやし	(日田市産)
イカ		サラダ油		人参	(熊本県産)
春巻き		油		小ねぎ	(宇佐市産)
		砂糖		大根	(鹿児島県産)
		ごま			
		ごま油			



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【汁ビーフン】

ビーフンとは、うるち米を原料とした「めん」のことです。漢字では「米の粉」と書きます。調理するときは、乾燥させてあるので、1度戻してから使います。このビーフンを汁で煮ると「汁ビーフン」になります。具材がたくさん入っています。よく噛んで食べましょう。

