

2月26日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・きのこのみそ汁
- ・鶏の幽庵焼き
- ・ひじきの炒め煮



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	えのき	(日田市産)
鶏肉	(九州産)	サラダ油	しめじ	(福岡県産)
ひじき	(宇佐市産)	砂糖	干し椎茸	(宇佐市産)
豚肉	(九州産)		小ねぎ	(宇佐市産)
みそ			人参	(長崎県産)
さつま揚げ			かぼす果汁	(宇佐市産)
			ゆず果汁	(宇佐市産)
			さやいんげん	

ぱくぱくだよい

【鶏の幽庵焼き】

幽庵焼とは、江戸時代の茶人、北村柚庵が考えた料理です。しょうゆ、みりん、酒を合わせた調味液に、ゆずやすだちなどを混ぜて味付けします。今日は鶏肉を使って作りました。香りを楽しみながら、いただきます。

