

5月1日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・麻婆豆腐
- ・もやしの中華和え



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 (宇佐市産)	玉ねぎ (熊本県産)
豚肉 (九州産)	サラダ油	人参 (熊本県産)
木綿豆腐	片栗粉	にら (大分県産)
大豆ミート	ごま油	生姜
みそ	砂糖	干し椎茸 (中津市産)
ハム	ごま	もやし (日田市産)
		きゅうり (鹿児島県産)

ぱくぱくだよい

【麻婆豆腐】

マーボー豆腐は、中国の四川省で生まれた料理です。四川料理に辛い物が多いのは、四川省の冬の寒さが厳しいので、体を温めるためだと言われています。マーボー豆腐に使うみそで、唐辛子やごま油が入っています。給食では、食べやすいように甘めに作っています。

