5月15日 の給食メニュー

- ・コッペパン
- •牛乳
- ・ポークビーンズ
- ・ごぼうサラダ
- 手作りりんごジャム



体をつ	くるもの	エネルギーに	こなるもの	体の調子を	整えるもの
牛乳	(大分県産)	コッペパン	(宇佐市産)	玉ねぎ	(熊本県産)
豚肉	(九州産)	じゃがいも	(長崎県産)	人参	(長崎県産)
ベーコン		黒砂糖		トマト缶	
大豆	(宇佐市産)	サラダ油		ごぼう	(青森県産)
ハム		砂糖		コーン	
		ごま		きゅうり	(鹿児島県産)
		ノンエッグマヨネーズ		りんご	(長野県産)
		上白糖		レモン果汁	
/					



【手作りりんごジャム】

今日は手作りでりんごジャムを作りました。ジャムの歴史は非常に古く、今から1万年~1万5千年前の旧石器時代後期に、果物をハチミツで煮たものが始まりだったとされています。ジャムは最古の保存食品であるといえます。

