

5月28日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・筑前煮
- ・ビーフの肉じゃがコロッケ
- ・ごちそうさん昆布



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)	たけのこ (宇佐市産)
鶏肉 (九州産)	じゃがいも (長崎県産)	人参 (熊本県産)
厚揚げ	砂糖	こんにゃく (中津市産)
昆布	ごま油	ごぼう (青森県産)
コロッケ(牛肉)	油	大根 (熊本県産)
	コロッケ(パン粉)	干し椎茸 (中津市産)
		さやいんげん
		コロッケ(玉ねぎ)

ぱくぱくだよい

【筑前煮】

筑前煮は、ごぼう、にんじんなど根菜がたっぷりの野菜と鶏肉を炒めて作る人気の煮物です。筑前とは、福岡県の筑前地方のこと。その煮物なのでこの名がつけました。でもそこでは、筑前煮とはいわず、「がめ煮」と呼ばれています。

