

6月14日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・筑前煮
- ・白身魚のフライ
- ・インゲンのマヨ和え



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)	れんこん
鶏肉 (宮崎県産)	じゃがいも (長崎県産)	こんにゃく
厚揚げ	ごま油	人参 (熊本県産)
白身魚フライ	砂糖	ごぼう (青森県産)
	油	干し椎茸 (由布市産)
	ノンエッグマヨネーズ	さやいんげん
	ごま	



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【筑前煮】

筑前煮は、ごぼうや人参などの根菜たっぷりの野菜と鶏肉を炒めてつくる煮物です。筑前煮は、福岡県の郷土料理です。福岡県の北部が「筑前の国」と呼ばれていたことから、この名前がつけました。

