

8月27日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・もずくスープ
- ・ホイコーロー



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)	キャベツ	(群馬県産)
鶏肉	(九州産)	ごま油		玉ねぎ	(長崎県産)
木綿豆腐		砂糖		人参	(北海道産)
かまぼこ		サラダ油		小ねぎ	(宇佐市産)
もずく				しょうが	
豚肉	(九州産)			にんにく	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【ホイコーロー】

ホイコーローは、漢字で「回（回る）」「鍋」の「肉」と書きます。中国の四川という西の地方の料理です。四川料理は辛さがきいた料理が多いのが特徴です。給食では、テンメンジャンという中国の甘辛いみそを使い、辛さ控えめに仕上げました。ごはんのおかずぴったりです。

