

9月5日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・豆腐の味噌汁
- ・干しいたけと豚肉の炒め物



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)	人参 (北海道産)
油揚げ	片栗粉	ほうれん草 (宮崎県産)
みそ	ごま	干し椎茸 (由布市産)
豚肉 (九州産)	砂糖	たけのこ
木綿豆腐		ピーマン (熊本県産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【干しいたけと豚肉の炒め物】

今日は大分県産の干しいたけを使った炒め物です。ご飯との相性が良くしいたけのうま味をよく味わうことができます。しいたけは昔、中国からわたってきました。しかし干しいたけの品質は、日本の方が高く中国へ輸出していたほどでした。歴史のあるしいたけを味わっていただきましょう。

