

9月19日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・麻婆豆腐
- ・ほうれん草の中華和え



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)	人参	(北海道産)
豚肉	(九州産)	片栗粉		玉ねぎ	(北海道産)
木綿豆腐		サラダ油		しょうが	
大豆ミート		砂糖		にら	(大分県産)
みそ		ごま油		干し椎茸	(由布市産)
ツナ				ほうれん草	(宮崎県産)
				キャベツ	(群馬県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【麻婆豆腐】

麻婆豆腐は、中国の四川省で生まれた料理です。四川料理に辛いものが多いのは、四川省は冬の寒さが厳しいので体を温めるためだといわれています。給食で作る麻婆豆腐はたくさんの人に食べてほしいので甘めに作っています。

