

9月24日 の給食メニュー

- ・少なめゆかりごはん
- ・牛乳
- ・皿うどん
- ・マリンサラダ



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)	人参 (北海道産)
イカ	揚げ麺 (大分県産)	玉ねぎ (北海道産)
かに風味かまぼこ	ごま油	キャベツ (群馬県産)
豚肉 (九州産)	砂糖	小ねぎ (宇佐市産)
かまぼこ	片栗粉	もやし (日田市産)
		きくらげ
		たけのこ
		きゅうり (長崎県産)
		コーン

ぱくぱくだより

【皿うどん】

皿うどんは、九州の長崎県で生まれた料理です。昔、中国から長崎に来ていた料理人が貧しい学生のために栄養をたくさんとれるようにと考えて作ってそうです。今日の給食も栄養がたくさん摂れるように具材をたくさん入れています。揚げチャーメンは軽く潰してから袋を開け具にのせて食べてください。

