

10月29日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・タイピーエン
- ・もやしとほうれん草のナムル



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)	生姜
豚肉 (九州産)	ごま油	人参 (北海道産)
イカ	サラダ油	玉ねぎ (北海道産)
かまぼこ	砂糖	もやし (日田市産)
	春雨	小ねぎ (宇佐市産)
		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！

ぱくぱくだよい

【タイピーエン】

タイピーエンはもともと中国の家庭料理をヒントに、明治時代に日本に伝えられ、材料が日本風にアレンジされて現在のような料理になったと言われています。麺のかわりに春雨が使われているのが特徴です。今では熊本の郷土料理として親しまれています。

