

12月5日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・チンゲン菜スープ
- ・ビビンバ



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)	チンゲン菜	(宇佐市産)
豚肉	(大分県産)	ごま油		干し椎茸	(由布市産)
みそ		砂糖		人参	(長崎県産)
かまぼこ		サラダ油		大根	(福岡県産)
				もやし	(日田市産)
				小松菜	(宮崎県産)
				しょうが	(長崎県産)
				玉ねぎ	(北海道産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【ビビンバ】

ビビンバは韓国の伝統的な混ぜご飯で、さまざまな野菜やお肉をのせて作られます。「ビビン」は「混ぜる」「バ」は「ご飯」という意味。見た目がカラフルで野菜やお肉のうま味を一度に楽しめる逸品です。

