

12月16日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・魚そうめん汁
- ・豚の生姜焼き



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)	干し椎茸 (由布市産)
木綿豆腐	サラダ油	人参 (長崎県産)
豚肉 (大分県産)	砂糖	小ねぎ (宇佐市産)
魚そうめん		えのき (日田市産)
かまぼこ		玉ねぎ (北海道産)
わかめ		



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【豚の生姜焼き】

豚のしょうが焼きは、昔の日本でお肉を食べることが少なかった時代に、お肉をおいしく食べる工夫として考えられた料理です。お肉に生姜やしょうゆの味をつけると、やわらかくておいしくなることが分かったそうです。今ではお店や家庭でも定番のメニューになりました。

