

1月17日 の給食メニュー

ふるさと給食

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・実だくさんみそ汁
- ・揚げ魚のねぎおろしソースがけ



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 (熊本県産)
みそ	片栗粉	玉ねぎ (北海道産)
タラ	油	えのき (日田市産)
木綿豆腐	砂糖	干し椎茸 (由布市産)
		ほうれん草 (宮崎県産)
		しめじ (福岡県産)
		大根 (福岡県産)
		ゆず果汁 (宇佐市産)
		小ねぎ (宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【揚げ魚のねぎおろしソースがけ】

1月のふるさと食材は「味ーねぎ」です。味ーネギは宇佐市の特産品で、独特の辛みや苦みが少なく、やわらかで甘みがあるのが特徴です。こだわりの詰まった味ーネギを今日はおろしソースに入れています。揚げたさかなとの相性もぴったりですよ。

