

1月27日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ふるさと豚汁
- ・鮭の塩焼き
- ・もやしのおかか和え



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 (熊本県産)
豚肉 (九州産)	砂糖	干し椎茸 (由布市産)
鮭	じゃが芋 (北海道産)	大根 (長崎県産)
木綿豆腐		ごぼう (青森県産)
みそ		小ねぎ (宇佐市産)
かつお節		もやし (日田市産)
		小松菜 (宮崎県産)

ぱくぱくだよい

【鮭の塩焼き】

学校給食の始まりは、明治時代の日本にさかのぼります。お腹をすかせた子どもたちのために、山形県で始まりました。鮭の塩焼きのような栄養たっぷりの料理が昔から学校給食の定番でした。学校給食は、みんなが健康で元気に成長できるよう、沢山の人が工夫して作っています。今日の給食は、給食の歴史を感じながらいただきます。

