

3月10日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・けんちん汁
- ・サバのソース煮
- ・ぱくぱくひじき



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)	こんにやく
木綿豆腐	三温糖	ごぼう (熊本県産)
油揚げ	ごま	人参 (熊本県産)
サバ	ごま油	干し椎茸 (由布市産)
ひじき (大分県産)		小ねぎ (宇佐市産)
しらす		生姜



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【サバのソース煮】

サバのソース煮は、下味をつけたサバを鉄板に並べ上からソースをかけてオーブンで焼いて作ります。手間がかかる分、味が染みて美味しく出来ます。今日はぱくぱくひじきもあるので、ごはんのおともに一緒にいただきます。

