3月21日 の給食メニュー

- ・ごはん
- •牛乳
- ・中華かきたま汁
- ・ヤンニョムチキン
- 大根のカリコリ漬け



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)	チンゲン菜	
かまぼ	:=	片栗粉		人参	(熊本県産)
鶏肉	(九州産)	砂糖		干し椎茸	(由布市産)
たまご		ごま		玉ねぎ	(北海道産)
		ごま油		だいこん	(福岡県産)
		油			
\					



【ヤンニョムチキン】

今日はヤンニョムチキンを作りました。から揚げに、甘辛く味付けしたたれをつけていただくものです。本場のヤンニョムチキンは辛味が強いですが、今日は給食用に辛さを抑えています。南部給食センターでも人気の一品です。

