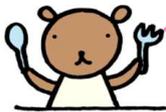


4月24日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・中華春雨スープ
- ・酢豚



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)
肉団子(鶏肉) (鹿児島県産)	春雨	玉ねぎ (熊本県産)
豚肉 (九州産)	小麦粉	小ねぎ (宇佐市産)
みそ	片栗粉	きくらげ
	油	ピーマン (熊本県産)
	サラダ油	干しいたけ (由布市産)
	砂糖	たけのこ
	パインジュース	肉団子(玉ねぎ、人参)
	肉団子(パン粉、でん粉、砂糖)	



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【酢豚】

酢豚はカリッと揚げた豚肉に、たまねぎやピーマン、にんじんなどの野菜を合わせ、甘酸っぱいたれで炒めた中華料理です。お酢には、疲れをとったり、食欲をアップさせたりするはたらきがあります。野菜もたっぷり入っていて、彩りもきれいです。いろいろな食材の味を楽しみながら、よく噛んで食べましょう。