5月26日　の給食メニュー

・ごはん
・牛乳
・きのこのみそ汁
・イワシおかか煮
・茎わかめの炒め煮

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）	えのき	（日田市産）
豚肉	（大分県産）	砂糖		しめじ	（福岡県産）
みそ		サラダ油		干ししいたけ	（由布市産）
イワシ	（九州産）			人参	（熊本県産）
鶏肉	（宮崎県産）			小ねぎ	（宇佐市産）
茎わかめ					
しらす					
油揚げ					

ぱくぱくだより　【茎わかめの炒め煮】

　茎わかめの炒め煮は、コリコリとした食感が特徴的な茎わかめという海藻を使っています。　茎わかめには、カルシウムや食物繊維が含まれていて、体の調子を整えるはたらきがあります。炒めたり煮たりすることで、味がしみてご飯にもよく合います。よく噛んで、海の恵みをおいしくいただきましょう。