

6月13日 の給食メニュー

ふるさと給食

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・筑前煮
- ・あじフライ
- ・小松菜和え



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)	たけのこ
鶏肉 (九州産)	じゃがいも (熊本県産)	こんにゃく (熊本県産)
厚揚げ	ごま油	人参 (熊本県産)
ちりめん (大分県産)	砂糖	ごぼう (青森県産)
	油	干し椎茸 (由布市産)
	あじフライ	さやいんげん
	ごま	小松菜 (宮崎県産)
		キャベツ (熊本県産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【筑前煮】

筑前煮は、福岡県の郷土料理で、ごぼう、にんじん、こんにゃく、鶏肉などをじっくり煮た料理です。「がめ煮」とも呼ばれ、行事やお祝い場で食べられてきました。給食センターの大きな鍋で煮込んだ筑前煮は美味しさも倍増です。よく噛んでいただきます。

