

## 6月19日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏の中華スープ
- ・干し椎茸と豚肉の炒め物



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)	キャベツ	(熊本県産)
鶏肉	(九州産)	片栗粉		人参	(熊本県産)
焼き竹輪	(山口県産)	砂糖		もやし	(竹田市産)
豚肉	(九州産)	ごま		小ねぎ	(宇佐市産)
				きくらげ	
				干し椎茸	(由布市産)
				たけのこ	
				ピーマン	(大分県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだより

【干し椎茸と豚肉の炒め物】

干しいたけと豚肉の炒め物は、豚肉や干しいたけ、ピーマン、たけのこを使って炒めた料理です。干しいたけは、生しいたけを干して水分を抜いたものです。しいたけのうま味がぎゅっと詰まった干しいたけは炒め物にすると美味しさが倍増します。ごはんと一緒にいただきます。

