

6月26日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・タイピーエン
- ・白ネギの油淋鶏(2)
- ・もやしのナムル



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)	生姜	(佐賀県産)
豚肉	(九州産)	春雨		玉ねぎ	(熊本県産)
イカ		ごま油		人参	(熊本県産)
かまぼこ		サラダ油		もやし	(竹田市産)
鶏肉	(九州産)	砂糖		キャベツ	(福岡県産)
		片栗粉		小ねぎ	(宇佐市産)
				白ねぎ	(豊後高田市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【白ネギの油淋鶏】

ユーリンチーは、中国の料理で、カリッと揚げた鶏肉に、ねぎやしょうが、しょうゆなどで作った特製のたれをかけた料理です。香ばしい鶏肉と、さっぱりしたたれの組み合わせが食欲をそそります。ねぎやしょうがには体を元気にしてくれるはたらきがあります。ごはんによく合う味付けで、人気のメニューです。

