

9月5日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・きのこのみそ汁
- ・さんまのみぞれ煮
- ・ほうれん草のアーモンド和え



今月もおいしい給食をお届けします！

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 (福岡県産)
みそ	アーモンド	しめじ (福岡県産)
豚肉 (九州産)	砂糖	干し椎茸 (由布市産)
さんまみぞれ煮		にんじん (北海道産)
	ごま	小ねぎ (宇佐市産)
		ほうれん草 (宮崎県産)
		キャベツ (群馬県産)

ぱくぱくだより

【さんまのみぞれ煮】

さんまはそのすがた形と旬の時期に由来して、「秋刀魚」と書きます。秋においしくなる魚なので「秋」という漢字が、細長い見た目から「刀」の漢字が使われるようになったようです。

