

## 9月12日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・筑前煮
- ・子持ちししゃもフライ(2)
- ・手作りキューちゃん漬け



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
さつま揚げ (大分県産)	じゃがいも (熊本県産)	こんにやく (大分県産)
鶏肉 (九州産)	ごま油	人参 (北海道産)
ししゃもフライ	砂糖	ごぼう (鹿児島県産)
	油	干し椎茸 (由布市産)
	ごま	さやいんげん
		きゅうり (熊本県産)
		しょうが (長崎県産)



今月もおいしい給食をお届けします!

**ぱくぱくだよい**

**【手作りキューちゃん漬け】**

手作りキューちゃん漬けは、きゅうりをしょうゆやお酢などで味付けしたパリパリ食感の漬けものです。しょうがの風味がアクセントになって、ごはんのすすむ一品です。日本の伝統的な保存食の1つとして、昔から親しまれています。