

9月26日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・秋の味覚汁
- ・鮭の塩焼き
- ・ほうれん草のツナ和え



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)	しめじ (福岡県産)
みそ	砂糖	干し椎茸 (由布市産)
油揚げ	さつまいも (熊本県産)	人参 (北海道産)
鮭		白ねぎ (豊後高田市産)
ツナ		ほうれん草 (宮崎県産)
		コーン
		ゆず果汁 (宇佐市産)

ぱくぱくだより

【鮭の塩焼き】

今日は鮭の塩焼きを作りました。鮭は身が赤いので、赤身魚と思われがちですが、実は白身魚です。あの赤は、エビやカニを餌にしているうちに赤くなっていきます。鮭には種類が色々ありますが、日本で鮭というと一般的に「白鮭」という種類です。

