

10月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・うま煮
- ・きゅうりのおかか和え
- ・豚みそ



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	しょうが	(長崎県産)
鶏肉	(宮崎県産)	砂糖	人参	(北海道産)
厚揚げ		じゃがいも	干し椎茸	(由布市産)
焼き竹輪		サラダ油	さやいんげん	
かつお節		アーモンド	こんにやく	
豚肉	(佐賀県産)	ごま	きゅうり	(熊本県産)
みそ			ごぼう	(青森県産)
			にら	(大分県産)

ぱくぱくだより

【豚みそ】

今日はごはんのおともに、ぶたみそを作りました。豚肉やにら、アーモンド、ごぼうを使って作るぶたみそは鹿児島県の郷土料理です。食欲のそそる味付けで、ごはんが進むことでしょう。

