

10月27日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・タイピーエン
- ・ほうれん草のささみ和え



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)	生姜 (熊本県産)
豚肉 (佐賀県産)	ごま油	人参 (北海道産)
イカ	サラダ油	玉ねぎ (北海道産)
かまぼこ	砂糖	もやし (大分県産)
ささみ	春雨	小ねぎ (宇佐市産)
		ほうれん草 (宮崎県産)
		キャベツ (熊本県産)
		コーン
		ゆず果汁 (宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【タイピーエン】

タイピーエンはもともと中国の家庭料理をヒントに、明治時代に日本に伝えられ、日本風にアレンジされて現在のようになったと言われています。麺（めん）のかわりに春雨が使われているのが特徴です。今では熊本の郷土料理（きょうどりょうり）として親しまれています。

