

1月15日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・切干大根の味噌汁
- ・白身魚のフライ
- ・いんげんのおかか和え



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)	切干大根 (宮崎県産)
豚肉 (九州産)	油	玉ねぎ (北海道産)
みそ		人参 (鹿児島県産)
白身魚フライ		白菜 (日田市産)
かつお節		白ねぎ (豊後高田市産)
		さやいんげん



今月もおいしい給食をお届けします！

ぽくぽくだよい

【切干大根の味噌汁】

切干大根(きりぼしだいこん)は、大根を細く切り、天日(てんぴ)で干して乾燥(かんそう)させた保存(ほぞん)食材です。太陽の光を浴びることで、糖化(とうか)されて甘(あま)みがさらに増(ま)します。さらに骨(ほね)や歯を丈夫(じょうぶ)にするカルシウムも豊富(ほうふ)です。今日は味噌汁(みそしる)に入れました。味わっていただきましょう。

