

## 2月6日 の給食メニュー

- ・すくなめごはん
- ・牛乳
- ・カレーうどん
- ・ひじきのマヨサラダ



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)	玉ねぎ	(北海道産)
かまぼこ		うどん	(大分県産)	人参	(鹿児島県産)
鶏肉	(宮崎県産)	片栗粉		小ねぎ	(宇佐市産)
油揚げ		砂糖		きゅうり	(鹿児島県産)
ひじき	(大分県産)	ノンエッグマヨネーズ		コーン	
ハム		ごま			



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【カレーうどん】

カレーうどんは、人気のあるうどんメニューの1つです。カレーうどんは、そば屋さんが作ったのが始まりだそうです。煮干(にぼ)しで出汁(だし)をとって、和風のカレールウを使っています。

