

## 2月26日 の給食メニュー

### 大分県産魚の日

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・実だくさん味噌汁
- ・ブリの竜田揚げ
- ・茎わかめの炒め煮



| 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) | 米 (宇佐市産)    | 人参 (熊本県産)  |
| 油揚げ       | 油           | 玉ねぎ (北海道産) |
| みそ (宇佐市産) | でんぷん        | しめじ (福岡県産) |
| ブリ (大分県産) | じゃが芋 (北海道産) | 小ねぎ (宇佐市産) |
| 豆腐 (宇佐市産) |             | 生姜         |
| 鶏肉        |             | にんにく       |
| 茎わかめ      |             |            |
| しらす干し     |             |            |



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【県産魚の日・ブリの竜田揚げ】

第4金曜日は、県産魚の日です。県から頂いた大分県産の養殖ブリを、竜田揚げにしました。ブリは、出世魚と呼ばれる魚で大きくなるにつれて呼び名が変わります。大分県では、ヤズ→ハマチ→ブリとよく呼ばれるそうです。この呼び名も地域によって違いがあります。

