4月12日　の給食メニュー

・ごはん
・牛乳
・鶏の味噌煮
・イカと海藻のサラダ
・たくあん炒め

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　（大分県産）	人参　（熊本県産）
厚揚げ	ごま	ごぼう　（青森県産）
鶏肉　（九州産）	じゃが芋　（北海道産）	たけのこ　（宇佐市産）
みそ	油	干し椎茸　（宇佐市産）
海藻	砂糖	いんげん
イカ	ごま油	きゃべつ　（宇佐市産）
		コーン

ぱくぱくだより　【たくあん炒め】

　たくあんは、天日干しした大根を米ぬかと塩でつけた漬物です。漬物にすることで、生の大根より長く保存することができます。塩辛いのでごはんのおかずにしてくださいね。