

5月13日 の給食メニュー

- ・とりめし
- ・牛乳
- ・なめこ汁
- ・ふきと厚揚げの煮つけ



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)	ごぼう (熊本県産)
油揚げ	砂糖	ほうれん草 (熊本県産)
鶏肉 (大分県産)	油	人参 (宮崎県産)
みそ		なめこ
厚揚げ		ふき (宇佐市産)
		玉ねぎ (宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします！

ぽくぽくだよい

ふきは日本特産の山菜で平安時代頃には栽培されていたといわれています。独特の香りとほろ苦さが特徴です。茎を食べますが、あく抜きのために下茹でをして皮をむいています。