

5月24日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏ごぼう汁
- ・切干大根の甘辛丼
- ・しらす和え



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)	米 (大分県産)	ごぼう (熊本県産)
しらす	砂糖	人参 (熊本県産)
鶏肉	油	小ねぎ (宇佐市産)
大豆ミート	でんぷん	切干大根 (宮崎県産)
豚肉		玉ねぎ (佐賀県産)
わかめ		コーン
		きゃべつ (宇佐市産)
		きゅうり (宇佐市産)



ぱくぱくだより

切干大根は、生の大根よりも長期間保存することができます。乾燥させて水分をへらすことで長持ちさせることができます。