

6月25日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ごまみそ汁
- ・サバの竜田揚げ
- ・小松菜のおかか和え



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)	えのき (福岡県産)
油揚げ	ごま	大根 (竹田市産)
豆腐 (宇佐市産)	片栗粉	こんにゃく (中津市産)
みそ	油	人参 (長崎県産)
サバ	砂糖	小ねぎ (宇佐市産)
かつお節		生姜
		小松菜 (熊本県産)
		もやし (中津市産)

ぱくぱくだよい

「おかか」は、かつお節のことです。かつお節は、名前の通り魚のカツオの肉を乾燥させた保存食で縄文時代から食べられていたそうです。