

10月25日 の給食メニュー

- ・わかめごはん
- ・牛乳
- ・皿うどん
- ・揚げチャーメン
- ・ぎょうざ(2)・かぼすソース



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 (北海道産)
豚肉 (九州産)	小麦粉	玉ねぎ (北海道産)
イカ	砂糖	きゃべつ (群馬県産)
わかめ	片栗粉	もやし (中津市産)
かまぼこ		小ねぎ (宇佐市産)
		たけのこ
		きくらげ (大分県産)
		生姜
		かぼす果汁 (宇佐市産)

ぱくぱくだよい

皿うどんは、長崎県の郷土料理でちゃんぽんを出前用に汁を少なくアレンジしたものだといわれています。揚げた細麺にあんをかけて食べてくださいね。