

12月2日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・すまし汁
- ・サバのみそマヨ焼
- ・切干大根のカレー炒め



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 わかめ 豆腐 サバ 豚肉 みそ	米 砂糖 ノンエッグマヨ 油	人参 玉ねぎ 小ねぎ 切干大根
(大分県産)	(大分県産)	(竹田市産)
(熊本県産)		(北海道産)
		(宇佐市産)



ぱくぱくだよい

魚が原料のだしには、鰹節やさば節、煮干し（かたくちいわし、とびうおなど）があります。鰹節（本枯節）は上品でまろやかな味わい、さば節はこくがあってそばつゆに使われるなど、それぞれの良さがあります。今日は昆布とかつおだしです。