

2月28日 の給食メニュー

すっぽん給食

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・すっぽん鍋
- ・揚げ鶏のアーモンドからめ
- ・キャベツのごま和え



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)	ごはん (宇佐市産)	生姜 (長崎県産)
豆腐	片栗粉	人参 (長崎県産)
鶏肉 (九州産)	砂糖	白菜 (宇佐市産)
すっぽん (安心院産)	アーモンド	干し椎茸 (宇佐市産)
	ごま	白ねぎ (宇佐市産)
		ゆず果汁 (宇佐市産)
		にんにく
		きゃべつ (宇佐市産)



ぱくぱくだより

安心院のすっぽんが全国的に知られるようになったのは、大正時代に政治家として活躍した安心院出身の木下謙次郎の「美味求真」で紹介されたからといわれています。そんな地元の特産品を味わって欲しいと安心院すっぽん振興会から提供していただきました。プルプルしているのはコラーゲンが多く含まれるためで肌の健康を保つのに役立ちます。

