

3月11日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・キムチ入りトックスープ
- ・アジのピリっとジャン
- ・もやしのおかか和え



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)	ごはん (宇佐市産)	えのき (日田市産)
豚肉 (九州産)	片栗粉	人参 (鹿児島県産)
アジ	油	白菜 (宇佐市産)
かつお節	ごま油	小松菜
	砂糖	ニラ (大分県産)
	トック	玉ねぎ (北海道産)
		生姜
		白ねぎ (宇佐市産)
		にんにく
		もやし (中津市産)



ぱくぱくだより

魚は水の中に住んでいますね。そのため、魚の油は寒い水中でも固まりません。なので、人の血液をサラサラにしてくれる良質な油です。