

9月21日の給食メニュー

ご飯 豆竹輪の磯辺揚げ 豚汁 お月見ゼリー 牛乳



エネルギーになるもの	体をつくるもの	体の調子を整えるもの
米(宇佐産) 油 てんぷら粉	牛乳(大分県産) 豚肉(九州産) 竹輪 油揚げ 青のり 味噌	南瓜 人参 コンニャク 白ネギ(宇佐産) ゴボウ

☆ 栄養士のひとくちコメント ☆

みなさん、竹輪は何からできているか知っていますか？
竹輪は、魚からできています。魚の肉をすり身にして、調味料を加えて形を作り、焼いたり蒸したりした練り製品です。焼くときに、竹などの棒にまきつけるので、竹輪には穴があいています。今日は、青のりを入れて衣をつくって、竹輪を揚げています。