

11月30日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ラビオリスープ
- ・ハンバーグのトマトソース
- ・花野菜のソテー



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	米 (宇佐市産)	玉ねぎ (北海道産)
ベーコン	ラビオリ	きゃべつ (福岡県産)
ハンバーグ	油	人参 (熊本県産)
	砂糖	パセリ (大分県産)
	バター	トマト
		ブロッコリー
		カリフラワー



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【ラビオリスープ】

ラビオリは、ぎょうざのような形をしています
 が、実はイタリア料理のパスタの仲間です。小麦粉
 を練って作った生地に、ひき肉やみじん切りの野菜
 をはさんで、四角や半月状に切り分けたものです。
 今日はスープに入れていますが、パスタと同じよう
 に、トマトソースやクリームソースをかけて食べる
 こともあります。イタリアの味、ラビオリをしっか
 り食べてください。

