

2月20日 の給食メニュー

- ・ピタパン
- ・牛乳
- ・ポトフ
- ・照焼チキンパティ
- ・きゃべつソテー



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 (大分県産)	ピタパン	玉ねぎ (北海道産)
ソーセージ	じゃが芋 (北海道産)	ブロッコリー
豚肉	油	人参 (宇佐市産)
照焼チキンパティ	バター	大根 (豊後高田市産)
		パセリ (大分県産)
		きゃべつ (福岡県産)
		コーン



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【ピタパン】

ピタパンの「ピタ」とは、ヘブライ語で、アラブのパンという意味です。もともとは、ギリシャでパイ生地やこの種類のパンをこう呼んでいました。ピタパンはふつうの白パンと同じ生地ですが、300℃くらいの高温のオーブンで一気に焼くため、大きくふくらんで焼きあがると中がポケット状になります。今日は、チキンやソテーをはさんで食べてください。