

3月22日の給食メニュー

フォカッチャ 鮭のピザ焼き マカロニスープ 牛乳

エネルギー(Kcal)

小	467
中	542

たんぱく質(g)

小	26.9
中	29.4



血や肉や骨や歯になるもの	熱や力となるもの	体の調子を整えるもの
牛乳(大分県産) 鮭 チーズ 鶏肉(大分県産) ソーセージ	フォカッチャ マカロニ	人参(熊本県産) カラーピーマン 玉ねぎ キャベツ(中津市産) アスパラ

★栄養士のひとくちコメント★

鮭のピザ焼きは、鮭にトマトケチャップとカラーピーマン、チーズを乗せて焼いています。フォカッチャやマカロニ、トマトはイタリアでよく食べられている料理や食材です。イタリア料理は、ギリシャ料理、スペイン料理、モロッコ料理とともに「地中海の食事」として、ユネスコの無形文化遺産に登録されています。

