

4月24日 の給食メニュー

- ・フオカッチャ
- ・牛乳
- ・アスパラとマカロニのクリーム煮
- ・フレンチサラダ



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)	フオカッチャ	玉ねぎ (長崎県産)
鶏肉 (宇佐市産)	マカロニ	人参 (長崎県産)
粉チーズ	油	カリフラワー
生クリーム	フレンチドレッシング	グリーンアスパラガス
		コーン
		キャベツ (鹿児島県産)
		ブロッコリー



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【フレンチサラダ】

今日のサラダは、今の季節においしい「春きゃべつ」を使っています。お店などで、多く出回っているのは冬きゃべつと言われ、葉が固く、加熱しても煮崩れしにくいのが特徴ですが、それに対して、春キャベツは、葉っぱの巻きがゆるく、やわらかいのが特徴です。そのため、サラダなどの料理に合います。春キャベツのおいしさを、しっかり味わってください。

