

10月11日の給食メニュー



フォカッチャ ドライカレー ABCスープ ムース 牛乳



エネルギー(Kcal)

| | |
|---|-----|
| 小 | 543 |
| 中 | 637 |

たんぱく質(g)

| | |
|---|------|
| 小 | 22.2 |
| 中 | 25.8 |

アレルギー対応食



乳アレルギー代替食



| 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) | フォカッチャ | 人参 |
| 鶏肉(宮崎県産) | マカロニ | 玉ねぎ |
| 豚肉(九州産) | ムース | コーン |
| ソーセージ | | キャベツ(熊本県産) |
| | | パセリ(大分県産) |



★栄養士のひとくちコメント★

フォカッチャは古代ローマ時代から伝わる、イタリアの平焼きのパンです。名前の「フォカッチャ」とは「火で焼いたもの」を意味し、ピザの原型ではないかとの説もあります。そのままでもおいしく食べられますが、今日はドライカレーといっしょに食べてみてくださいね。

