

6月12日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ハヤシライス
- ・イタリアンサラダ



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) スキムミルク ハム 豚肉 (九州産)	ごはん (大分県産) 生クリーム サラダ油 イタリアンドレッシング	マッシュルーム 玉ねぎ (佐賀県産) グリーンピース きゅうり (福岡県産) 人参 (熊本県産) コーン



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよ!

【ハヤシライス】

ハヤシライスを美味しくつくるコツは玉ねぎをよく炒めることです。玉ねぎはよく炒めると甘くなり、コクがでます。今日のハヤシライスの玉ねぎも時間をかけて炒めているので、味わって食べましょう。

