

6月21日 の給食メニュー

- ・まあるいパン
- ・牛乳
- ・ミネストローネ
- ・アジのマスタード焼
- ・ポテトサラダ



今月もおいしい給食をお届けします！

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)	まあるいパン (宇佐市産)	人参 (長崎県産)
ウインナー	マカロニ	玉ねぎ (佐賀県産)
ベーコン	オリーブオイル	きゃべつ (福岡県産)
アジ	ノンエッグマヨネーズ	トマト缶
ハム	じゃがいも (長崎県産)	セロリ (長野県産)
		にんにく (青森県産)
		きゅうり (福岡県産)
		コーン

ぱくぱくだより

【ミネストローネ】

ミネストローネはイタリア語でスープを指します。今日はたくさんの具材を入れたスープを作りました。具材の中でもセロリは夏に旬を迎える食材です。セロリの独特な香りは心を落ち着かせる働きがあります。

