

6月22日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・手作りカレー
- ・フルーツのジュレ和え



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)	ごはん	(大分県産)	人参	(長崎県産)
豚肉	(九州産)	サラダ油		玉ねぎ	(佐賀県産)
粉チーズ		じゃがいも	(長崎県産)	にんにく	(青森県産)
スキムミルク		小麦粉		りんごピューレ	
無塩バター		白玉餅		黄桃	
		ゼリー		みかん	
				パイン	
				ナタデココ	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよ!

【手作りカレー】

今日は宇佐市南部学校給食センター自慢の手作りルーを使った手作りカレーです。バターと小麦粉を大きな鍋で炒ってカレー粉を加えて作ります。手作りのルーはコクが深く、他の食材からうま味も出てとてもおいしいですよ。味わって食べましょう。

