

7月5日 の給食メニュー

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・ミートスパゲッティ
- ・コールスローサラダ



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)	コッペパン	グリーンピース
豚肉	(大分県産)	スパゲッティ	マッシュルーム
粉チーズ		サラダ油	人参 (熊本県産)
ハム		ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ (熊本県産)
			トマト缶
			キャベツ (熊本県産)
			コーン



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだよい

【ミートスパゲッティ】

給食でスパゲッティを作る時は、麺の湯で加減がとても重要です。麺の中心に芯が残る程度「アルデンテ」にしてから、他の具材たちと混ぜ合わせるとちょうどよくなります。

