

2月7日 の給食メニュー

- ・ナン
- ・牛乳
- ・ラビオリスープ
- ・ドライカレー
- ・ヨーグルト



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)	ナン	玉ねぎ	(北海道産)
豚肉	(鹿児島県産)	サラダ油	人参	(鹿児島県産)
大豆ミート		ラビオリ	にんにく	(青森県産)
ヨーグルト			キャベツ	(熊本県産)
			パセリ	(大分県産)
			生姜	



今月もおいしい給食をお届けします!

ぽくぽくだよい

【ドライカレー】

ドライカレーは、約100年前ヨーロッパに行った日本のコックさんが考えたと言われていいます。ドライカレーのドライは水分が少ないという意味です。同じようにひき肉を使うカレーで水分があるカレーをキーマカレーといいいます。

