

10月2日 の給食メニュー

- ・まあるいパン
- ・牛乳
- ・ミネストローネ
- ・照り焼きパティ
- ・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)	まあるいパン (宇佐市産)	人参 (北海道産)
照り焼きパティ	オリーブ油	玉ねぎ (北海道産)
ウインナー	エッグケアマヨネーズ	きやべつ (群馬県産)
ベーコン	マカロニ	トマト缶
		セロリ (長野県産)
		にんにく
		コーン



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【照り焼きパティ】

今日は照焼パティです。パンにはさんで食べてもらうために「パティ」になっています。パティとは、ハンバーグに似ている肉料理で、ひき肉を平らな円の形にして焼いたものです。ハンバーグと違い、卵などのつなぎを使わず、主に肉と調味料でできています。落とさないように両手で持って食べましょう。

