

1月22日 の給食メニュー

- ・まあるいパン
- ・牛乳
- ・ジュリアンスープ
- ・鶏肉のハーブ焼き
- ・まめまめサラダ



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)	えのき (日田市産)
ベーコン	サラダ油	人参 (熊本県産)
鶏肉 (九州産)	ソーセージマヨネーズ	玉ねぎ (北海道産)
ツナ		ほうれん草 (宮崎県産)
ビーンズミックス		枝豆
		ゆず果汁 (宇佐市産)
		キャベツ (鹿児島県産)



今月もおい
しい給食を
お届けしま
す！

ぱくぱくだより

【ジュリアンスープ】

ジュリアンスープは、細く切った野菜をたっぷり使ったスープで、フランス料理の一種です。名前の「ジュリアン」とは野菜をほぞ切りにする調理法のことを指します。にんじん、玉ねぎなどさまざまな野菜を使うのが特徴です。野菜の甘みがスープに溶けだし、優しい味わいになります。また、食物繊維やビタミンが豊富で栄養バランスもよいので、体にも優しい料理です。

