

3月5日 の給食メニュー

- ・まあるいパン
- ・牛乳
- ・ミネストローネ
- ・鶏肉の香草パン粉焼き
- ・はちみつレモンポンチ



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)	玉ねぎ (北海道産)
ウインナー	マカロニ	人参 (熊本県産)
ベーコン	オリーブ油	キャベツ (福岡県産)
鶏肉 (九州産)	パン粉	トマト
	はちみつ	セロリ (福岡県産)
		にんにく (青森県産)
		みかん
		パイナップル
		黄桃
	レモン果汁	ナタデココ

ぱくぱくだより

【はちみつレモンポンチ】

今日は、はちみつレモンポンチを作りました。その名前の通りはちみつとレモンが入っています。甘酸っぱい味がフルーツとの相性抜群ですよ。また、今日の香草パン粉焼きはパン皿にのせるようにしてください。

