5月19日　の給食メニュー

・ごはん
・牛乳
・手作りカレー
・花野菜のコールスロー

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）	ごはん　（宇佐市産）	玉ねぎ　（熊本県産）
豚肉　（大分県産）	サラダ油	人参　（長崎県産）
スキムミルク	じゃがいも　（長崎県産）	にんにく　（青森県産）
粉チーズ	小麦粉	りんごピューレ
無塩バター	ノンエッグマヨネーズ	ブロッコリー
ハム		カリフラワー
		コーン

ぱくぱくだより　【手作りカレー】

今日の手作りカレーは、ルウから手作りしています。小麦粉とバターとカレー粉を大きな鍋でじっくり炒め、大きなルウになります。ていねいに炒めたたまねぎやにんじん、じゃがいもなどの野菜と、お肉のうま味が合わさって深い味わいになります。手作 りならではのおいしさを感じながら、感謝の気持ちを込めていただきましょう。