

5月21日 の給食メニュー

ふるさと給食

- ・ピタパン
- ・牛乳
- ・ラビオリスープ
- ・ケバブ
- ・お茶豆



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)	ピタパン	玉ねぎ (熊本県産)
豚肉 (大分県産)	サラダ油	キャベツ (福岡県産)
大豆	オリーブ油	人参 (熊本県産)
ラビオリ(豚肉) (大分県産)	砂糖	パセリ (大分県産)
	片栗粉	トマト
	ラビオリ(小麦粉、油、パン粉)	ピーマン (熊本県産)
		にんにく (青森県産)
		ラビオリ(玉ねぎ)
		粉茶



今月もおいしい給食をお届けします！

ぱくぱくだより

【お茶豆】

今月のふるさと食材は「お茶」です。今日は宇佐の千財農園さんの粉茶を使って、お茶豆を作りました。煎り大豆とお茶の相性がとても良いです。4月にとれたばかりの、香りの良いお茶を使っているので味わっていただきましょう。