

4月21日 の給食メニュー

- ・ピタパン
- ・牛乳
- ・ラビオリスープ
- ・タンドリーチキン
- ・キャベツのソテー



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)	ピタパン	玉ねぎ (熊本県産)
ベーコン	油	人参 (熊本県産)
鶏肉 (九州産)	パン粉	白菜 (熊本県産)
豚肉	小麦粉	パセリ (宇佐市産)
ヨーグルト		にんにく
		生姜
		きゃべつ (中津市産)
		コーン



ぱくぱくだより

【タンドリーチキン】

タンドリーチキンは、そのまま食べてもよし！
キャベツのソテーとピタパンにはさんでもよし！
なメニューです。給食センターで漬け込んだお肉
を大きな鉄板に並べて焼いて作っています。