

## 5月19日 の給食メニュー

- ・フオカッチャ
- ・牛乳
- ・コンソメスープ
- ・鶏のピザ焼き
- ・マカロニサラダ



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)	フオカッチャ	玉ねぎ (長崎県産)
ベーコン	じゃが芋 (宇佐市産)	大根 (大分県産)
鶏肉 (大分県産)	油	人参 (熊本県産)
チーズ	マカロニ	コーン
ハム	ノンエッグマヨ	ブロッコリー
		にんにく
		きゅうり (宇佐市産)
		ピーマン (熊本県産)
		トマト
		パセリ



今月もおいしい給食をお届けします！

ぽくぽくだよい

とりのピザ焼きは、お肉屋さんが1人分に切ってくれたお肉をカップに並べて、手作りのピザ風のソースとチーズ、パセリをふりかけて、スチームコンベクションオーブンという機械で焼いています。