

令和4年 3月 9日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ・ビスキューイパン
- ・ビーンズシチュー
- ・スティック野菜
- ・牛乳



ビスキューイパンとビーンズシチュー

ビスキューイパンとは、卵・バター・小麦粉でクッキー生地きしを作り、丸パンにのせて焼いた料理です。給食では、パン工場から取り寄せたパンに手づくりのクッキー生地をのせて、焼いて提供ていきょうしています。お家でも市販のパンで作ることができますのでぜひ、試ためしてみてくださいね。

ビーンズシチューは、給食室でホワイトルゥから作り、たくさんの野菜や大豆を入れて煮込んで作りしました。大豆はタンパク質が豊富ほうふを豊富ほうふに含み、畑の肉と言われるくらい栄養価えいようかが高い食材なのでたくさんおかわりしてくださいね。