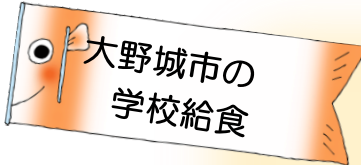


給食だより



給食費は全て食材の代金です



イチオシ

カレーは、8～10種類のスパイスを合わせてルウを作っています



手作り

献立は全小学校で、ほぼ共通です。それをもとに大利小の給食室で調理をしています。

食材は、大野城市教育委員会が契約した業者から購入しています

野菜は、主に九州産・福岡県産のものを注文しています。5月と6月には大野城市産のたまねぎやじゃがいもを使う予定です。

地産地消



ホットドッグ

線キャベツ



キャベツの葉
1/2枚を
細く切る。
ゆでてよい

ウィンナー



1～2本をゆでて
ケチャップソースをからめる

パンにはさむ

ケチャップソース

- ◆トマトケチャップ（大さじ 2）
- ◆ウスターソース（大さじ 0.5）
- ◆砂糖（ほんのすこし）

朝食にもおすすめです。
オーブントースターで
すこし温めると
さらにおいしいですよ



ほかほか

5月23日の「ハンバーガー」のソースも
これをベースにしています

