

4月14日(水)

オレンジデー給食



フルーツババロア
(オレンジ)

ナンピザ

やさいスープ



ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

ナン

きょうの給食メモ

ナンピザ・・・

地元じもとの滝たきの金田屋かねだやにナンつくを作ってもらい、ナンうえの上にピザソースや野菜やさい・チーズをのせて、230℃で5～6分ぶんや焼いて作り
ました。

もちもちとした生地きしとたっぷりのったピザの真まで
とてもボリューム感かんがありました。

大・中・小と大きさの違
うナンに、1枚1枚
丁寧に色とりどりの
具材をのせましたよ！

