

# 給食紹介

令和 6年 5月 20日(月)

## 背割りコッペパン 牛乳 フランクフルト・トマトソース チャウダー コールスローサラダ

〇〇バーガーの〇〇ドッグをイメージして・・・  
『ホットドッグ』のできあがり  
トマトソースなので、  
辛くないです。おいしいです。



## フランクフルト

フランクフルトはドイツの地名であるフランクフルトで作られていたソーセージです。豚肉が主な原料で、一般的にお店で売られているソーセージやウインナーは見た目の色を良くしたり、保存性を高めるために加工されていたりするのも多いです。

給食では、**無添加のソーセージ**を使用しています。見た目の色は、よくないのですが、より安全なものを食べてもらえるよう、このような加工のものを選んでいきます。

**ホットドッグのようにパンにはさんで食べてください。**

パンにウインナーやサラダをサンドして、ドッグパンにしてしっかりエネルギー補給してくださいね。  
エネルギー源（炭水化物）をしっかりとって、元気に過ごしましょう。