

給食紹介

令和 6年 10月 30日(水)

背割りコッペパン 牛乳
フランクフルト・トマトソース
グリーンサラダ かぼちゃのポターージュ



はさんで食べよう!



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、この名前がつけました。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るものが多いです。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、トマトソースと一緒にパンにサンドして食べてください。お好みでサラダをサンドしてもおいしいです。