

給食紹介

令和 7年 5月 19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

ハンバーガー店の〇〇ドッグ
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。



今日の「チャウダー」は・・・乳不使用です。「豆乳」を使用して作りました。
乳アレルギーの人でも食べられる「チャウダー」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ィ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。

パンにウィ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。