

今日の給食

令和元年11月5日(火)



- ★ 長ねぎのピザ
- ★ 牛乳
- ★ バンバンジーサラダ
- ★ 彩の国ポトフ



ピザソース、チーズ、のり、ねぎやコーンを混ぜた具を人数分に分けておき、最初にピザソースをぬります。



具、チーズの順にのせます。

オーブンでこんがり焼いて出来上がり。

今日のひとこと

「長ねぎのピザ」はいつものピザパンとは少し違った、和風の味付けのパンです。チーズの味と長ねぎがよく合っています。ピザソース、具、チーズと順番にパンにのせてから焼くので、全校分を作るには2時間以上かかりました。