



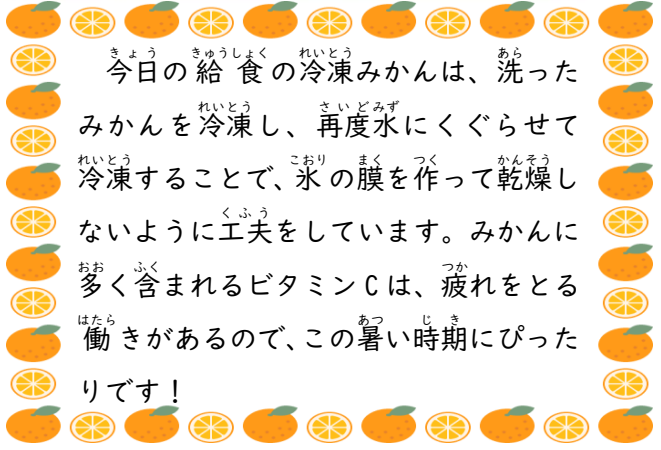
8月にも冷凍みかんを予定していますので、同様にお願ひします。



ナンは小麦粉を練って発酵させ、薄くのばしてかまどの内側に張りつけて焼きます。

おもな原料は、小麦粉・食塩・水です。

ナンにキーマカレーをのせて食べましょう！



今日の給食の冷凍みかんは、洗ったみかんを冷凍し、再度水にくぐらせて冷凍することで、氷の膜を作って乾燥しないように工夫をしています。みかんに多く含まれるビタミンCは、疲れをとる働きがあるので、この暑い時期にぴったりです！

冷凍みかんの容器と後片付けについて

和え物容器に入っている内ぶたは、冷凍みかんには、入っていません。また、食べ終わった皮などは、入っていた和え物容器に入れて返却をして下さい。

