

12月19日(月)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
めかじき	インド洋
とりにく	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
パセリ	静岡
キャベツ	東京
じゃがいも	北海道
えのきたけ	長野
マッシュルーム	千葉

2学期(今年)の給食も今日を入れて残り2回となってしまいましたが、楽しみな冬休みまではあと少しですね!
 今日の給食は「ガーリックピラフ」に「タンドライーフッシュ」と「野菜スープ」「ミルクココアゼリー」です。
 「タンドライーフッシュ」はインド料理のタンドライーチキン(とり肉)をフィッシュ(魚)にアレンジした料理です。
ヨーグルトやカレー粉などを混ぜて作った特製のタレに魚を漬け込んで焼いているので、魚が苦手な人もおいしく食べられるはずですよ!ちなみに本場インドでは、名前の由来である“タンドール”という円筒型の窯で焼くそうです。
 元気な体で楽しみな冬休みを迎えるためにもしっかりと食べて、残り2回の給食を味わって食べてくださいね!