

2月28日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんにく	青森
にんじん	千葉
じゃがいも	北海道
たけのこ	熊本
たまねぎ	北海道
カリフラワー	福岡
もやし	栃木
こまつな	東京
キャベツ	愛知
だいこん	神奈川
ほうれんそう	茨城
りんご	青森
ひよこまめ	アメリカ
レンズマメ	アメリカ

2月最後の給食は「ネパール風カレー」に「サモサ」と「もやしサラダ」「ヨーグルト(4種のベリー)」です。
 「ネパール風カレー」は、名前の通りネパールでよく食べられているサラッとしたスープ状のカレーを給食風にアレンジした一皿です。ネパールのカレーには野菜や豆が多く入り、インドカレーと似ていますが、インドカレーよりも辛さが控えめなものが多いようです。「サモサ」は、茹でてつぶしたじゃがいもに玉ねぎや豆・香辛料などを混ぜ、小麦粉で作った皮で包んで揚げた料理で、ネパール・インドなどでよく食べられている軽食のひとつです。

今日の給食は、**2年生**がネパール人の友のために考えてくれたメニューでもあるので、味わって食べてくださいね♪