

12月21日(木)

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
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
あかパプリカ	ニュージーランド
きパプリカ	ニュージーランド
パセリ	香川
えのきたけ	長野
ほうれんそう	群馬
キャベツ	東京
いちごピューレ	フランス
とうにゅう	九州

今日で2学期の給食も最後となります。そこで今日の給食はクリスマス間近でもあるので、いつもより少しだけ豪華?なメニューとなっています。「カラフルピラフ」は名前の通り、赤・黄・緑の具材が入った彩りきれいな一皿です。

「タンドリーフィッシュ」はヨーグルトやすりおろし玉ねぎ、カレー粉などの調味料を混ぜて作った特製ダレに白身魚を漬け込んで焼いたインド料理のひとつです。(本場インドでは「フィッシュティカ」と言うそうです。)

「マカロニスープ」はマカロニ以外にも野菜がたっぷりに入った具たくさん&栄養満点の一杯です。

そして、お楽しみのデザートは甘酸っぱいいちごピューレに豆乳と生クリームを合わせた「いちごの豆乳パンナコッタ」です。2学期最後の給食なので、よく味わい、みんなで楽しみながらたくさん食べてくださいね😊