

3月13日(火)

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
とりにく	みやざき 宮崎
にんにく	あおもり 青森
パセリ	しずおか 静岡
にんじん	ちば 千葉
たまねぎ	ほっかいどう 北海道
はくさい	ひょうご 兵庫
しめじ	ながの 長野
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
さやいんげん	おきなわ 沖縄
キャベツ	あいち 愛知
もやし	とちぎ 栃木
ほうれんそう	ぐんま 群馬
いちご	とちぎ 栃木
いんげんまめ	ほっかいどう 北海道
とうにゅう	きゅうしゅう 九州

今日の給食は「ガーリックフランス」に「白菜と豆乳のシチュー」と「人参ドレッシングサラダ」「いちご」です。

「ガーリックフランス」はいつも食パンで作っているガーリックトーストを“フランスパン”に置き換えただけですが、不思議と食パンで作ったものよりもちょっとだけオシャレな感じがしますよね！そもそも“フランスパン”とは、花の都 フランスのパリで生まれた、小麦粉・水・塩・酵母のみで作られるとてもシンプルなパンです。素材がシンプルなために実はおいしく作るのが難しく、『フランスパンがおいしいパン屋は他のパンもおいしい！』と言われるくらいだそうです。

ちなみに、フランスパンは長さや形によってバゲットやバタール、フルなど呼び名がいろいろと変わるそうです。

今日は少しだけおしゃれな気分楽しく味わいながら給食を食べてみてくださいね😊