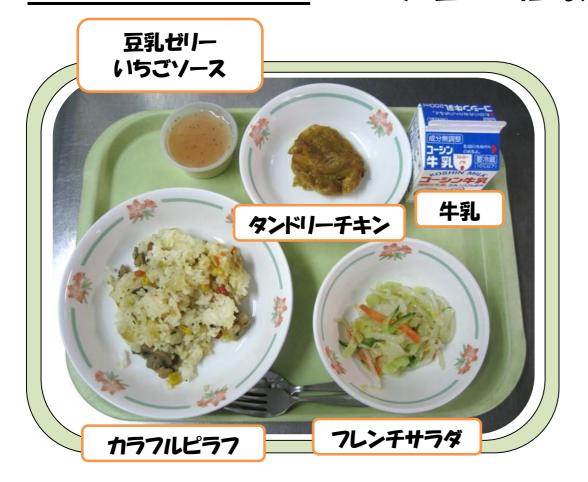
## 3月 17日(金) ☆ 今日の給食☆



人プロの民物の注述人	
Like shi shi <b>食材名</b>	<u>產地名</u>
鶏肉	apetite 宮崎
にんにく	あおもり 主 大
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
<b>赤パプリカ</b>	ニュージーランド
。 黄パプリカ	ニュージーランド
パセリ	静岡
しょうが	高知
キャベツ	愛知

もやしきゅうり

栃木

★ 今日の食材の産地★

今首の総後は、「弉覚」「カラフルピラフ」「タンドリーチキン」「フレンチサラダ」「登乳ゼリーいちごソース」です。「タンドリーチキン」は、インド料理のひとつで、鶏肉をヨーグルトやスパイスに浸けこんで焼いた料理です。元 なは、"タンドール"という葉で焼いて作ることから、タンドリーチキンと名付けらたようです。カレーの風味とヨーグルトのまろやかな味を懲じながら食べてください♪