

3月 2日 (木)

❀ 今日の給食 ❀

★ 今日<sup>きょう</sup>の食材<sup>しょくざい</sup>の産地<sup>さんち</sup>★

食材名

産地名



とりにく  
鶏肉  
あか  
赤パプリカ  
もやし  
キャベツ  
たまねぎ  
にんじん  
じゃがいも

いわて  
岩手  
ニュージーランド  
とちぎ  
栃木  
あいち  
愛知  
ほっかいどう  
北海道  
ちば  
千葉  
ながさき  
長崎

今日<sup>きょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup>は、「牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>」「きなこ揚げパン<sup>あ</sup>」「カレードレサラダ」「ポトフ」です。

フランス料理<sup>りょうり</sup>のひとつである「ポトフ」は、大きく切った肉<sup>おお</sup>や野菜<sup>き</sup>を時間<sup>に</sup>をかけて煮込んだ家庭料理<sup>かてい</sup>です。

フランス語<sup>ご</sup>で”ポット”は”なべ”、”フ”は”火<sup>ひ</sup>”を表し、ポトフは”火<sup>ひ</sup>にかけたなべ”という意味に

なります。じっくり煮込んだポトフで、からだ<sup>あたた</sup>を温めてくださいね♪