

3月17日(金)

❀ 今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく} ❀

★ 今日^{きょう}の食材^{しょくざい}の産地^{さんち}★

食材名^{しょくざいめい} 産地名^{さんちめい}



鶏肉 ^{とりにく}	宮崎 ^{みやざき}
にんにく	青森 ^{あおもり}
たまねぎ	北海道 ^{ほっかいどう}
にんじん	千葉 ^{ちば}
赤パプリカ ^{あか}	ニュージーランド
黄パプリカ ^き	ニュージーランド
パセリ	静岡 ^{しずおか}
しょうが	高知 ^{こうち}
キャベツ	愛知 ^{あいち}
もやし	栃木 ^{とちぎ}
きゅうり	群馬 ^{ぐんま}

今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく}は、「牛乳^{ぎゅうにゅう}」「カラフルピラフ」「タンドリーチキン」「フレンチサラダ^{とうにゅう}」「豆乳ゼリー

いちごソース」です。「タンドリーチキン」は、インド料理^{りょうり}のひとつで、鶏肉^{とりにく}をヨーグルトやスパイスに
浸^ひけこんで焼^やいた料理^{りょうり}です。元々^{もともと}は、「タンドール」という窯^{かま}で焼^やいて作^{つく}ることから、タンドリーチキンと
名^{なづ}付けられたよう^{ふうみ}です。カレーの風味^{ふうみ}とヨーグルトのまろやかな味^{あじ}を感^{かん}じながら食^たべてください♪