

11月 パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

パエリア

スパニッシュオムレツ

トマトスープ ぎゅうにゅう
牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：はくばく
じゃがいも：北海道 バター：国産
シェルマカロニ：多国籍 生クリーム：北海道
飲用牛乳：コーシン乳業 ベーコン：東新畜産
いか：ペルー ウインナー：東新畜産
むきえび：ベトナム ピザチーズ：多国籍
たまご：栃木、埼玉
鶏肉：宮崎
にんにく：青森
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
赤パプリカ：茨城
黄パプリカ：茨城
マッシュルーム水煮：インドネシア
パセリ：長野
ピーマン：茨城
セロリー：長野
ボイルトマト缶：イタリア
トマトピューレ：多国籍



きょう 今日「**世界の料理** ～スペイン～」です。

「パエリア」と「スパニッシュオムレツ（スペイン風オムレツ）」を出します！



〈ぱくぱくクイズ〉 「パエリア」は、スペイン語でどのような意味があるのでしょうか？

- ① 米料理 ② 黄色 ③ フライパン



こた (答え) ③ フライパン

「パエリア」はスペインの代表的な料理です。「パエリア」とは“鉄のフライパン”を指す言葉で、専用の平たい鍋で玉ねぎ・米を炒め、スープ・魚介類・トマトなどを加えて加熱調理して作ります。パエリアは“サフラン”という黄色い香辛料を使用しますが、給食では代わりにターメリックを使用して作っています。

きょう 今日の給食も残さずおいしくいただきます！