

12月 パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉

カラフルピラフ

タンドリーチキン

星型マカロニ入り野菜スープ

米粉ココアケーキ

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

星型マカロニ：多国籍

バター：国産

飲用牛乳：コーシン乳業

鶏肉：岩手

ベーコン：埼玉

プレーンヨーグルト：国産

白いんげん豆ペースト：北海道

にんにく：青森

玉ねぎ：北海道

人参：北海道

マッシュルーム水煮：インドネシア

粒コーン缶：タイ

赤パプリカ：韓国

ピーマン：群馬

きゃべつ：群馬

小松菜：茨城



〈ぼくぼくクイズ〉

タンドリーチキンは、どこの国の料理でしょうか？

① タイ

② インド

③ アメリカ



(答え) ②インド

「タンドリーチキン」はインド料理のひとつです。本場のインドでは、“タンドール”という円筒形の土釜で焼くことから、その名が付けました。今日の給食では、にんにく、玉ねぎ、ヨーグルト、パプリカパウダー、白ワイン、カレー粉、塩、こしょう入りの調味液を、鶏もも肉に漬け込み焼き上げました。



がっ きゅうしょくさいしゅうび きょう きゅうしょく のこ
2学期給食最終日です。今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！