

12月 パクパクタイムズ



きょう
〈今日のメニュー〉

カラフルピラフ

タンドリーチキン

ほしがた
星型マカロニ入り野菜スープ

こめこ
米粉ココアケーキ

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

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

きゅべつ：群馬

小松菜：茨城

くに りょうり
〈ぱくぱくクイズ〉

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」は印度料理のひとつです。本場の印度では、「タンドール」という円筒形の土釜で焼くことから、その名が付きました。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。



がっこううしょくさいしゃうび
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！