

9月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

ガーリックコーンライス

たまご や
卵のココット焼き

やさい ぎゅうにゅう
野菜スープ 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
飲用牛乳：コーシン乳業
たまご：栃木、埼玉
豚ひき肉：千葉
ベーコン：埼玉
にんにく：青森
粒コーン缶：国産
玉ねぎ：北海道
人参：北海道
マッシュルーム水煮：国産
パセリ：長野
きゃべつ：群馬
小松菜：茨城

くぱくぱくクイズ

「ココット(cocotte)」にはどのような意味があるでしょうか？

- ① フランスの家庭料理 ② 美味しいオーブン料理 ③ 小さな耐熱容器

こた ちい たいねつようき
(答え) ③ 小さな耐熱容器

『ココット』はフランス語で「小さな耐熱容器」という意味があります。小さく深さのあるココット皿(耐熱容器)に具材を入れて、オーブンで加熱する料理のことです。今日の給食では、耐熱の紙容器にミートソースの具と卵をのせ、オーブンで蒸し焼きにして作ります。



きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！