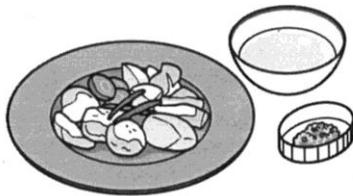


1月17日(金)

ポトフ

肉や野菜、香草を煮こんだフランスの家庭料理です。煮こんだ肉と野菜をスープと一緒に食べます。給食では牛肉とワインナー、じゃがいも、キャベツ、にんじん、パセリを使っています。



きょうのこんだて

コッペパン (いちごジャム)

ぎゅうにゅう

ポトフ

カレーソテー

ものクラフティ

き	(おもにエネルギーのもとになる) コッペパン、いちごジャム、じゃがいも、あぶら、こむぎこ、クリーム、さとう、コーンフレーク
あ か	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぎゅうにく、ワインナー、けいにく、けいらん
み ど り	(おもにからだのちょうどいしをととのえる) キャベツ、にんじん、パセリ、もやし、ピーマン、はくどう(カットかん)、

クイズワ

フランス料理は世界三大料理の一つです。あと二つは何でしょう。
①中国料理と日本料理(和食) ②中国料理とイタリア料理
③中国料理とトルコ料理

一口メモ

○今日の主菜は「ポトフ」です。ポトフは、フランスの家庭料理です。肉や野菜、香草をたくさん使って、コトコトと煮こんだ料理です。

ポトフとは、フランス語で「火にかけたなべ」という意味があります。

給食では、角切りにした牛肉(肩ロース)、ワインナー、にんじん、じゃがいも、キャベツをコトコトと煮こんで最後にパセリを加えました。

○デザートには、もののクラフティがつきます。クラフティもフランスの焼き菓子です。



給食では、たまご、生クリーム、さとうをませ合わせたものに、ふるった小麦粉ともものかんづめを加えてませました。作った生地をコーンフレークを敷いた上に流して210度で25分間焼きました。



じゃがいも	北海道	にんじん	鹿児島県	パセリ	静岡県
キャベツ	三重県	ピーマン	鹿児島県	もやし	ミンマー(工場:岐阜)

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ③