

2月 25日 (木)

プリン

今日のプリンにはかぼちゃペーストが入っています。

「プリン」は、卵、牛乳、砂糖で作るデザートです。
もとの名前は「プディング」でしたが、日本では「プリン」とよばれるようになりました。

きょうのこんだて

コッペパン（アプリコットジャム）
ぎゅうにゅう
ぎゅうにくのデミグラスソースに
コーンとはくさいのスープ
かぼちゃのプリン

き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、あぶら クリーム、さとう アプリコットジャム
あ か	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ぎゅうにく ベーコン、けいらん
み ど り	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、グリンピース にんにく、りんごピューレ はくさい、コーン、にんじん パセリ、かぼちゃ（ペースト）

クイズ17 「プリン」はどこで生まれたでしょうか。

- ① フランス ② イギリス ③ アメリカ

一口メモ

○今日の主菜は「牛肉のデミグラスソース煮」です。

デミグラスソースは、フランス料理の基本的なソースです。茶色っぽい色をしています。

デミグラスソースは、小麦粉をバターでいためて作るブラウンルウに野菜や肉のだしを入れて煮つめたソースです。給食では、にんにくの風味をきかせて牛肉、たまねぎをいためて、しお、こしょう、りんごピューレ、デミグラスソース、ウスターソース、ケチャップで味つけして、グリンピースを入れて煮ました。



○デザートには「かぼちゃのプリン」がつきます。



プリンは、「プディング」から名前がつきました。

プディングは、たまご、牛乳、さとうをまぜて、オーブンで焼いたり、むしたりして作るデザートです。

プディングは、イギリスの料理です。日本には、カスター豆のプディングが江戸時代の終わりから明治時代の初めに伝わりました。給食では、たまご、牛乳、クリーム、さとうに、かぼちゃのペーストを加えて、焼き物機で210度で30分間焼きました。

はくさい	愛知県	たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	鹿児島県	パセリ	香川県	かぼちゃ(ペースト)	北海道