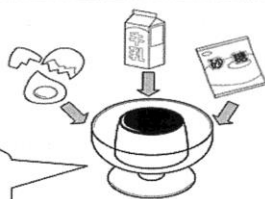


2月25日(木)

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 ぎゅうにく、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、グリーンピース 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」はどこで生まれたのでしょうか。

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nl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、グリー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、カスタード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

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②