

6月24日(金)

ドリアはどんな料理？

ドリアは、バターをぬった容器にピラフを入れ、ホワイトソースをかけ、チーズをふり、オーブンで焼いた米料理です。

横浜のホテルで料理長をしていたワイルさんが作ったシーフードドリアをもとに作られています。



きょうのこんだて

おさつパン
ぎゅうにゅう
カレードリア
ぶたにくとキャベツのスープ
りんご(カットかん)

き	おもにエネルギーのもとになる おさつパン せいはくまい、あぶら クリーム、パンこ、じゃがいも
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう けいにく、ふんまつチーズ ぶたにく
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 キャベツ、にんじん、パセリ りんご(カットかん)

クイズ18 ドリアは日本で誕生した料理である。○でしょうか×でしょうか。
① ○ ② ×

一口メモ

○今日の給食は「カレードリア」です。カレー味のドリアです。

ドリアは、バターをぬった容器にピラフ(いためた米を具と合わせて、スープでたきあげた料理)を入れてホワイトソースをかけて、チーズをふりかけてオーブンで焼いた料理です。

このドリアの料理が誕生したのは、日本です。横浜のホテルの料理長をしていたワイルさんが考え出したシーフードドリアをもとに作られています。

ドリアという名前は、フランス語からついています。フランスのパリのレストランが作りました。フランスのドリアは日本のドリアとは違います。フランスのドリアは、イタリアのジェノバにあるドリア家のために作られた料理です。イタリアの国旗の緑、白、赤をイメージして、きゅうり、トマト、トリュフなどを使って作る料理です。

○学習園に4年生が植えているゴーヤ

ですが、実がひとつなっていました。

ぶどうだなでは、ぶどうの実がたくさん実っていました。これからも水やりなど

をして、実がたくさんできるようにお世話してください。



キャベツ	愛知県	たまねぎ	兵庫県	パセリ	長野県
にんじん	徳島県	じゃがいも	熊本県	グリーンピース(冷)	アメリカ

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①