

12月10日(火)の給食

きのこのドリア

鶏肉と野菜のスープ煮

コッペパン

ソフトマーガリン

みかんゼリー

牛乳



〔きのこのドリア〕 年1回

しめじ8.2kg、エリンギ8.2kg、マッシュルーム 4 kgの3種のきのこを使用。米 8 kg（福井県産「華越前」の新米：福井県自慢のお米。炊き上がりが艶々で粒がしっかりしていて、ほどよい粘りとうま味が特徴）、ベーコン、クリーム（濃厚でコクのある乳脂肪45%の純度の高いもの）、牛乳、粉末チーズ、パン粉（米粉）などを使い、手作りにしているので、大変コクのある美味なドリアに仕上がりました。ドリアは2001年初登場で、今年で24年になる人気献立です。

〔ドリア 豆知識〕

ドリアは、ピラフなどの米飯の上にホワイトソースをかけてオーブンで焼いた日本生まれの料理です。1930年頃、横浜ホテルニューグランドの初代料理長であったサリー・ワイルさんが体調を崩した欧州人のために即興で提供したのが最初です。