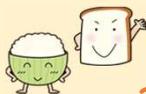


★ 給食ブログ ★



2024年 1月29日(月)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- シシリアンライス
- ボイルキャベツ
- マヨネーズ
- ミネストローネ

1月24日～30日は
全国学校給食週間です!



マヨネーズをかけて完成!



< 給食ニュース >



今日の給食は「シシリアンライス」でした。シシリアンライスは、佐賀県のご当地グルメで、喫茶店で誕生したといわれています。最初は、料理人のまかないメニューだったそうです。有り合わせの食材を使って作ったところ、とても好評だったので、メニューとしても出すようになったのだとか。今では家庭料理としても親しまれています。シシリアンライスは、甘辛いタレをからめて炒めたうす切りのお肉と、レタスやトマトなどの野菜をごはんの上にトッピングして、仕上げにマヨネーズをかけてできあがりです。給食では、生の野菜を出さないの、代わりにボイルキャベツを用意しました。今月の食育だよりにレシピを載せていますので、ぜひおうちでも試してみたいかがでしょうか。