

五中ミニ給食通信

令和5年 5月 10日 NO.21

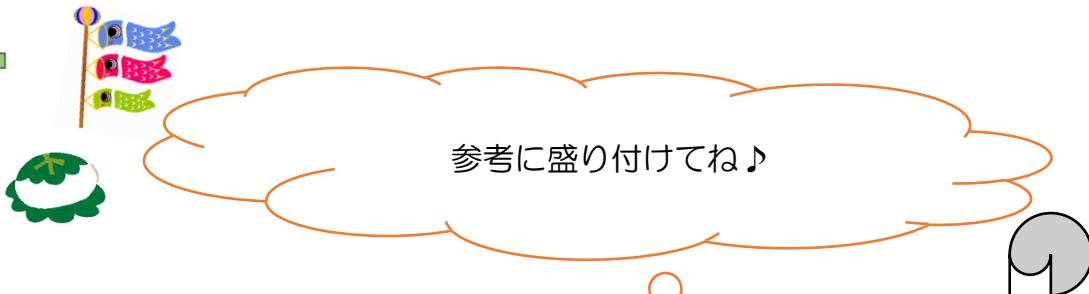
今日の給食は「スペニッシュオムレツ」についてです。「スペニッシュオムレツ」はスペイン風オムレツのこと、本場スペインでは「トルティージャ」といいます。



スペインでは日本で例えるとごはんとみそ汁のように家庭でよく食べられる料理です。材料はたまごの中にじゃがいもやたまねぎを使い、家庭によってはベーコンやほうれん草を入れたりします。そして、スペインの家庭ではフライパンで焼くことから、ホールケーキのようにできあがるためケーキのようにカットして食べるそうです。



卵料理のスペニッシュオムレツは
エクセレント！！ (Excellent)



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

黒砂糖パン
スペニッシュオムレツ
プロッコリーのソテー¹
ウインナーとキャベツのスープ
牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳	黒砂糖パン	玉葱 ピーマン
たまご	じゃがいも	ブロッコリー
豚ひき肉	油	にんじん
ひよこまめ		ホールコーン
ウインナー		にんにく
		キャベツ
		しょうが