

# 五中三二給食通信

令和5年 5月 11日 NO.22

今日の給食は「青のりポテト」です。手作りのフライドポテトにのりをまぶして作りました。今回は「フライドポテト」についてです。

フライドポテトはベルギーが発祥の料理だと言われています。名前は国によってさまざまですが日本ではフライドポテトやポテトフライ、アメリカではフレンチフライ、ベルギーではフリッツと呼んでいます。

今日の給食では給食室でじゃがいもから切り、揚げて作りました！味わって食べてください♪

青のりポテトはぽてっと落とさないように上手に配膳してね(\*^▽^\*)



参考に盛り付けてね♪

## 《今日の献立》

あんかけ焼きそば

レモン和え

青のりポテト

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 豚肉 むきえび ほたて うずら卵 青のり	中華めん 油 砂糖 でんぷん ごま油 じゃがいも	しょうが にんにく キャベツ にんじん 玉葱 もやし えのきたけ ピーマン だいこん きゅうり レモン