五中ミニ給食通信

参考に盛り付けてね♪

令和 5年 11月 21日 NO.118

今日の給食は本に出てくる料理を給食の献立したブックメニューの登場です。今回は守り人シリーズの「精霊の守り人」より「ノギ屋の鳥飯風」と「タンダの山菜汁」です。

「ノギ屋の鳥飯風」はお話ではジャイという辛い実の粉とナライという果実の甘い果肉をまぶしてつけこんだ鳥肉を焼いてごはんに混ぜた料理として登場します。給食ではジャイの実は山椒（さんしょう）、ナライという果実はりんごを使って再現しました。「タンダの山菜汁」はいろんな種類のきのこを使い、山菜を入れた汁物にしました。

五中では今月より読書月間が始まっています。給食を機に守り人シリーズの本や普段読まない本に挑戦してみてはいかがでしょうか(*^-^*)

読書月間は
守り人シリーズの本を
読んどくっしょ（読書）

《今日の献立～ブックメニュー三～》

ノギ屋の鳥飯風（とりめしふう）

タンダの山菜汁

くだもの(ラ･フランス)

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 鶏肉 豚小間肉 みそ	米 ごま油 砂糖 でんぷん 三温糖 練りごま	玉葱　りんご しめじ　えのきたけ 干し椎茸　大根 山菜ミックス　白菜 にんじん　長ねぎ しょうが　にんにく ラ・フランス