

五中三二給食通信



令和 5年 11月 27日 NO.121



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「かぼちゃのコロッケ」です。今回は「コロッケ」についてです。

「コロッケ」はフランスで生まれた「クロケット」をもとに作られた料理です。「クロケット」という料理は食べると“カリッカリッ”と音がするので、フランス語で「カリカリするもの」という意味で名前がつけました。

「コロッケ」はゆでたジャガイモをつぶしひき肉や野菜を混ぜて、丸めて小麦粉、たまご、パン粉をつけて油で揚げて作りますが、今日はかぼちゃを使ってコロッケにしました♪

かぼちゃのコロッケ
みんなイチコロッ(ケ)
だね



《今日の献立》

- ごはん
- かぼちゃのコロッケ
- ベーコンと野菜のソテー
- 小松菜のみそ汁
- 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 豚ひき肉 生クリーム ベーコン みそ かつお節	米 油 乾燥マッシュポテト バター 小麦粉 パン粉	かぼちゃ 玉葱 キャベツ にんじん しめじ 小松菜 えのきたけ