五中ミニ給食通信

参考に盛り付けてね♪

令和6年 5月 9日 NO.19

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♪

《今日の献立》

あんかけ焼きそば

きゅうりと大根の中華和え

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 いか うずら卵 青のり	中華めん 油　砂糖 でんぷん ごま油 白いりごま 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 大根 きゅうり

テストどうだったかな？
ふあんかな（不安かな）あんかけ焼きそば食べてふあんかん、けそう(^^) _U~~
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(*^▽^*)