

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

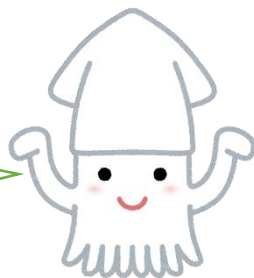
令和6年 6月 24日 NO.50

今日の給食は「いかのチリソース」です。今回は「チリソース」についてです。

チリソースと聞くと中華料理のエビのチリソースを思い浮かべるのではないのでしょうか。これは中国で生まれた料理ではなく実は日本で生まれた料理なんです。日本人の口に合うようにケチャップや砂糖を使い、辛さを控えめに作られました。

給食では噛みごたえのある「いか」を使い、ケチャップやトウバンジャンなどの調味料で味付けして作ります♪

今日の給食はいかかでしょうか？
よく噛んで食べないといかんよ(´ー`)ノ
チリソース、バッチリ食べたかな？



《今日の献立》

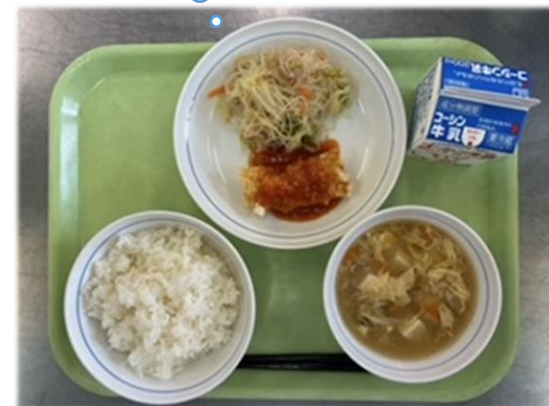
ごはん

いかのチリソース

春雨ソテー

中華たまごスープ

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 いか 豚小間 鶏肉 豆腐 たまご	米 でんぷん 油 三温糖 ごま油 春雨 白すりごま	にんにく しょうが 長ねぎ にんじん キャベツ ピーマン 干し椎茸 玉葱 たけのこ 水煮 きくらげ