

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

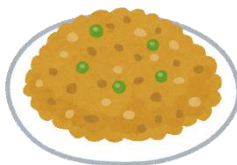
令和6年 6月 6日 N0.38

今日の給食は「ジャンバラヤ」です。今回はアメリカ料理の1つである「ジャンバラヤ」についてです。

ジャンバラヤはアメリカ南部のルイジアナ州で庶民の味として親しまれている郷土料理です。昔、ルイジアナはスペイン人に支配されていた時代がありました。その影響もあり、ジャンバラヤはスペイン料理のパエリアをもとに作られたと言われています。

肉や野菜、ウィンナーなどの様々な食材を使い、スパイシーな味付けの料理です。

ジャンバラヤ、
じゃんじゃん
食べてください(´ω`)ノ



《今日の献立》

ジャンバラヤ

ポテトサラダ

ジュリアンスープ

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 豚小間 ウィンナー	米 油 砂糖 じゃがいも エッグケアマヨネーズ	玉葱 エリンギ ピーマン にんにく 赤ピーマン セロリー トマト缶 にんじん きゅうり ホールコーン もやし キャベツ しょうが