

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 9月 4日 N0.69

今日の給食は「チリコンカン」です。今回は「チリコンカン」についてです。

チリコンカンは豆やひき肉、玉ねぎ、トマトをチリパウダーで煮込んだ料理です。アメリカのテキサス州が発祥と言われています。チリパウダーとは唐辛子に香辛料を加えたもので、日本でいう七味唐辛子のようなものです。

今日の給食ではひき肉と^{きんときまめ}金時豆をトマト味で煮込み、チリパウダーのほかにさまざまなスパイスを使って作りました。具たくさんで栄養満点な料理です。

コーンマヨネーズトースト、
コーンがこーんなにたくさん
入っているね♪
いっぱい食べておこーん(*^▽^*)



《今日の献立》

コーンマヨネーズトースト

チリコンカン

くだもの(ぶどう1人2つ)

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 ハム チーズ 鶏ひき肉 金時豆 生クリーム	無塩食パン エッグケアマヨネーズ 油 じゃがいも 小麦粉 バター	ホールコーン にんにく セロリー 玉葱 にんじん ピーマン エリンギ トマト缶詰 パセリ しょうが ぶどう