

五中三二給食通信

令和 6年 10月 22日 NO.100



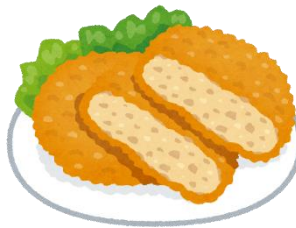
参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「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、ひき肉や玉ねぎを混ぜて、1つ1つ丸めて小麦粉、パン粉をつけて油で揚げて作ります♪

コロッケ
みんなイチコロッ(ケ)
だね



《今日の献立》

ごはん

コロッケ

ゆで野菜

大根のみそ汁

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 白花豆ペースト 生揚げ わかめ みそ さば節	米 じゃがいも 油 バター 乾燥マッシュポテト 小麦粉 パン粉 砂糖	玉葱 キャベツ にんじん 大根 えのきたけ