

五中三二給食通信

令和 6年 10月 28日 NO.103



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「アップルパイ」です。今回は「アップルパイ」についてです。

「アップルパイ」はアメリカを代表するデザートです。アメリカでは家庭の数だけアップルパイのレシピがあると言われていて、日本でいう「おふくろの味」と紹介されることもあるそうです。



給食では紅玉^{こうぎょく}という品種のりんごと砂糖、バター、レモン汁を煮つめて、パイシートで包みました。手作りのアップルパイです。ぜひ、味わって食べてください♪

紅玉は酸味が強く、ジャムやお菓子に使われるりんごです。



アップルパイ食べて
元気アップ、成績アップ、
やる気アップ!!!
いっぱい食べたくね



《今日の献立》

カレーうどん
レモン和え
アップルパイ
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 豚小間肉 油揚げ かつお節 昆布	うどん でんぷん 砂糖 グラニュー糖 バター パイシート	玉葱 にんじん 長ねぎ 小松菜 キャベツ きゅうり もやし ホールコーン レモン 紅玉