



きゅうしょくしつ

給食室だより



今日の給食は、パエリア、牛乳、ソパ・デ・アホ、コールスローサラダです。今月は、冬季オリンピックが開催されていたため、給食でも世界の料理をたくさん取り入れました。オリンピックは閉会しましたが、3月にはパラリンピックや野球のWBCが開催されます。また、熱い戦いがくり広げられそうですね。

パエリアは、スペインの料理です。お米と肉、魚介類、野菜を鍋で調理し作ります。また、ソパ・デ・アホも、スペインの家庭料理で、“アホ”とは“にんにく”を意味します。

そして、サラダの“コールスロー”は、オランダ語で“キャベツサラダ”を意味します。細かく切ったキャベツをたくさん使用するのが特徴です。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

パエリア



※本当はサフランを使うのですが、びっくりするほど高いので、ターメリックで代用しました。

ターメリックライス※を炊きます



ごはんとうなぎを混ぜます

コールスローサラダ



ソパ・デ・アホ



にんにくをたくさん使います



たまごを入れ仕上げます