

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

5月11日(木)

きょうのもりつけ



きゅうにゅう
牛乳



ナシゴレン

ふうや
サテアヤム風焼きとり

はるさめ
春雨スープ

ちよっとメモ

きょう 今日(きょう)は “インドネシア料理(りょうり)” です。インドネシアは多くの(おお)島々(しまじま)からなる島国(しまくに)です。インドネシア料理(りょうり)の特徴(とくちょう)は、スパイス(つか)を使い、個性的(こせいてき)な味(あじ)を作り出(つく)しているところ(だ)にあります。“ナシゴレン” の “ナシ” はごはん、 “ゴレン” は油(あぶら)で炒め(いた)るとい(ちょうり)う調理(しかた)の仕(い)方を意味(い)しています。インドネシアのチャ(チャー)ーハン(ハン)として知(し)られる料理(りょうり)です。“サテアヤム” の “サテ” は串(くし)焼き(や)、 “アヤム” は鶏肉(とりにく)のこ(ほんらい)とで、本来(ほんらい)はピーナツ(ふうみ)風味(ふうみ)のタレ(とくちょう)が特(とく)徴(ちょう)の焼(や)きとり(とり)です。今回(こんかい)、給食(きゅうしょく)ではごま(ふうみ)風味(ふうみ)のタレ(とくちょう)にし、串(くし)なし(や)の焼(や)きとり(とり)にしま(にほん)した。日本(にほん)でもよく知(し)られるよう(りょうり)になったインドネシア料理(りょうり)を味(あじ)わってください。