

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



ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう 今日 “インドネシア料理” です。インドネシアは多くの
しましま しまぐに りょうり とくちょう
島々からなる島国です。インドネシア料理の特徴は、スパ
つか こせいてき あじ つく だ
イスを使い、個性的な味を作り出しているところにあります。
“ナシゴレン” の “ナシ” はごはん、“ゴレン” は油で炒め
ちょうり しかた い み
るという調理の仕方を意味しています。インドネシアのチャ
ーハンとして知られる料理です。“サテアヤム” の “サテ” は
くしや とりにく ほんらい ふうみ
串焼き、“アヤム” は鶏肉のことで、本来はピーナッツ風味の
とくちょう や こんかい きゅうしょく ふうみ
タレが特徴の焼きとりです。今回、給食ではごま風味のタ
くし や にほん し
レにし、串なしの焼きとりにしました。日本でもよく知られ
るようになったインドネシア料理を味わってください。