

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(はん)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)のこ(ほん)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(こんかい)です。今回(きょうしよく)は給食(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(にほん)にしま(し)した。日本(にほん)でもよく知(し)られるよう(りょうり)にな(あ)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。