

きゅうしょくしつからのおしらせ

令和5年

6月6日(火)

きょうのもりつけ

ポテトコロッケ

ボイルキャベツ

ゆかりごはん

なめこ汁



ぎゅうにゅう 牛乳

☆みそは新潟県
十日町の白井
農園から届きま
した。

ちよっとメモ

今日は“コロッケ”のお話です。コロッケは揚げ物料理の1つです。材料をクリームソースやじゃがいもなどでつなぎ、好みの形にして、小麦粉、たまご、パン粉をつけて油で揚げたものです。“コロッケ”という名前はフランス料理の“クロケット”からきていて、日本では大正時代の終わりごろから食べられるようになりました。中に入る材料により、かぼちゃコロッケ、カニクリームコロッケ、そして今日の“ポテトコロッケ”などがあります。今日は給食室でじゃがいもを蒸してつぶして作った手作りコロッケです。残さず食べましょう！

今日は「11ぴきのねことあほうどり」という本から“コロッケ”を取り入れました。

今日の地場農産物 和ファームよりキャベツ、中野農園より小松菜です。