

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

5月17日(金)

きょうのもりつけ

食べ残した中身は、必ずかき出して、容器だけを重ねてください。

ひゅうがなつ
ニューサマーオレンジ (日向夏)

とうにゅう
ミート豆乳ドリア



ぎゅうにゅう
牛乳

ベーコンとマカロニのスープ

ちよつとメモ

きょう はなし
今日は“ドリア”についてのお話です。“ドリア”とは、
お米を使った料理で、ライスグラタンのことを言います。
もともとはイタリアの貴族のためにパリのレストランが
創作した料理で、イタリアの国旗の三色にちなんだ、トマ
ト、きゅうり、たまご ざいりょう つか つく
などの材料を使って作られたそうです。
1925年に横浜のホテルでごはんに小エビのクリーム煮
をのせてオーブンで焼いて出したものが、現在のドリアの
始まりだと言われています。今日はごはんに、カレー風味の
ミートソースをのせ、とうにゅう つく
豆乳で作ったホワイトソースを
かけ、パン粉をふって焼いた“ミート豆乳ドリア”です。

きょう じばのうさんぶつ なごみ だいこん
今日の地場農産物 和ファームより大根です。