

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

9月10日(火)

りんご (サン^{つがる}津軽)

ライス

ポークストロガノフ ※もりすぎ^{ちゅうい}注意

ロシア^{ふう}風ポテトサラダ



ぎゅうにゅう
牛乳

☆じゃがいもは
新潟^{にいがた}県 十日町^{とうかまち}
の白井農園^{うすいのうえん}から
届^{とど}きました。

ちよつと
メモ

きょう 今日^{けふ}は“ロシア^{りょうり}料理”です。ロシアはヨーロッパ^{あじ}の味と
アジア^{あじ}の味が混ざり合^{まざ}っているところで、保存用食料品^{ほぞんようしょくりょうひん}が
はったつ 発達^{はったつ}しています。栄養^{えいよう}があり、実用的な料理^{じつようてき}が多く、その中^{なか}
で、今日^{けふ}は“ポークストロガノフ”を取り入れ^とました。ロ
シアでは、牛肉^{ぎゅうにく}を使^{つか}ったビーフストロガノフとして食^たべら
れていますが、給食^{きゅうしょく}では豚肉^{ぶたにく}を使^{つか}って作^{つく}りました。煮込み^{にこ}
料理^{りょうり}の1つで、今日^{けふ}は白^{しろ}いごはん^{ごはん}に添^そえて食^たべます。ロシ
ア風^{ふう}ポテトサラダは“オリヴィエサラダ”と呼ば^よれるロシ
アの伝^{でん}統^{とう}的^{てき}なサラダです。肉^{にく}と野菜^{やさい}を使^{つか}ってマヨネーズで
あ 和^あえたポテトサラダです。異^い国^{こく}の味^{あじ}をよ^{あじ}く味^{あじ}わ^たって食^たべま
しょう！