

きゅうしょくしつからのお知らせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

10月3日(木)



きゅうにゅう
牛乳

☆じゃがいもは
にいがたけん どうかまち
新潟県 十日町
うすいのうま
の白井農園から
届きました。

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう えいご じゅぎょう せ わ せんせい
今日は英語の授業でお世話になっているドナ先生の
ぼこく りょうり
母国の“フィリピン料理”です。“メヌード”はぶたにく
に こ ほんかくてき はい きょう ぶたにく
ト煮込みで、本格的にはレバーも入りますが、今日は豚肉だ
けで作りました。ライス（ごはん）にそ た
添えて食べます。“シ
ニガンスープ”はだいひょうてき かていりょうり しょくざい
代表的な家庭料理で、いろいろな食 材を
つか にほん しる すこ さんみ
使った日本のおみそ汁のようなものです。少し酸味がある
のが特 徴で、使う食 材によってメインにもなる料理です。
そして、デザートは“フルーツサラダ”です。サラダとい
っても野菜は入っていません。本来は、ほんらい なま つか
生クリームも使い
ますが、きゅうしょく
給 食 ではコンデンスミルクだけでつく
あま
甘いスイーツです。異国の料理を味わってみてください！