

9月29日(火)

もいもい★つつうしん

【昨日の残菜】 ごはん(72人分)、呉汁(93人分)、いかの照り焼き(58人分)
ゆで野菜ごまだれかけ(32人分)、牛乳(100本)

マセドアン
サラダ

くろざとうパン

チリコンカン

スプーン・フォーク



今日の主菜は、アメリカ生まれの豆の煮ものです。メキシコや南

アメリカでよく作られています。「チリ」はスペイン語で「とう

がらし」という言葉なので、本来は辛みが強い料理ですが、給食

では辛くせずに、ケチャップでまろやかに仕上げます。

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

金時豆は、調理するまでに

どのくらいの時間をかけて戻すでしょう

- ① 1時間 ② 半日 ③ 1日

答えは…③の1日です。

金時豆は、乾燥して保存しているので、家庭で調理するときは、1
日水につけて柔らかく戻してから調理します。