

10月 30日（木）のこんだて【セレクトデザート】【トルコの献立】

ピラフ 白菜とハムの炒めサラダ ポテトスープ

セレクトデザート（さつまいもと栗のタルト・ぶどうゼリー）ぎゅうにゅう

一口メモ

10月11月は、給食月間です。今年のテーマは、「世界の料理について知ろう！

（大阪・関西万博参加国の料理）」です。きょうの給食は、ピラフです。ピラフ（ピ

ラフ）は、トルコ発祥の料理として有名ですが、同じような料理は中近東や地中海

周辺でも広く食べられています。トルコのピラフは、ヨーロッパに伝わり、フラン

ス料理のピラフとなりました。各国で古くから親しまれているピラフは、パエリア、

リゾットとともに世界三大米料理といわれています。きょうは、セレクトデザートの

日です。セレクトデザートは、さつまいもと栗のタルトとぶどうゼリーのセレクトで、

みんなが選んだデザートが給食にでます。みんなはどちらのデザートを選びました

か？全校では、さつまいもと栗のタルトを選んだ人が209人、ぶどうゼリーを選ん

だ人が160人でした。（クラス配布用 一口メモより）

