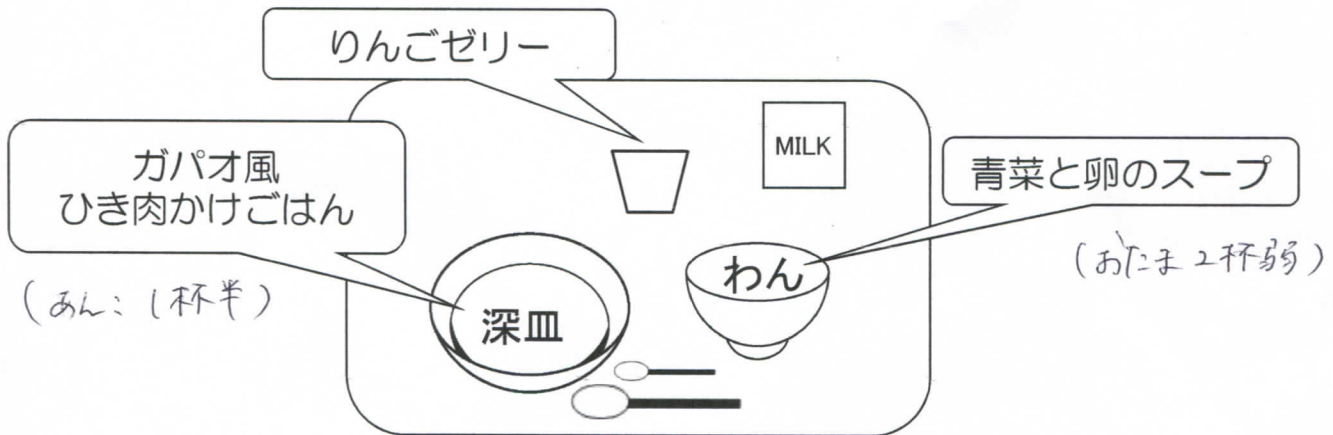
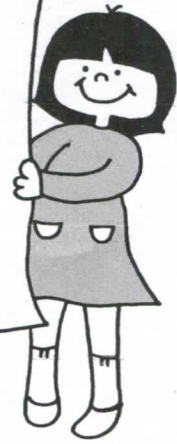


# 今日の給食

10/5(金)



ガパオ風ひき肉かけごはん  
青菜と卵のスープ  
りんごゼリー  
牛乳



## ～ガパオ風ひき肉かけごはん

「ガパオ」とは、タイのバジルのことです。ガパオライスにはバジルのほかに、魚介類をベースに使ったタイの万能調味料「ナンプラー」を使うのが特徴で、これらで味つけしたひき肉をごはんにかけていただきます。タイ語では、「パッ（炒める）・ガパオ（バジル）・ガイ（鶏肉）・ムー（豚肉）」という名前では呼ばれているそうです。今日は彩りをよくするために、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカも加えてみました。タイに行った気分で、今日も残さずいただきます。

## \*今日の主な食材の産地\*

にんじん・・・北海道 玉ねぎ・・・北海道 長崎・・・青森 ピーマン・・・茨城  
赤ピーマン・・・千葉 黄パプリカ・・・オランダ もやし・・・栃木  
小松菜・・・東京都江戸川区 鶏肉・・・岩手・宮崎 豚肉・・・茨城  
大豆・・・北海道 卵・・・青森 米・・・青森