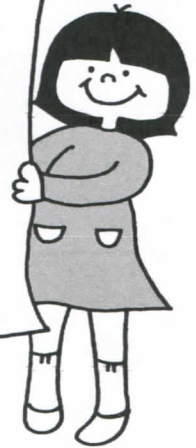
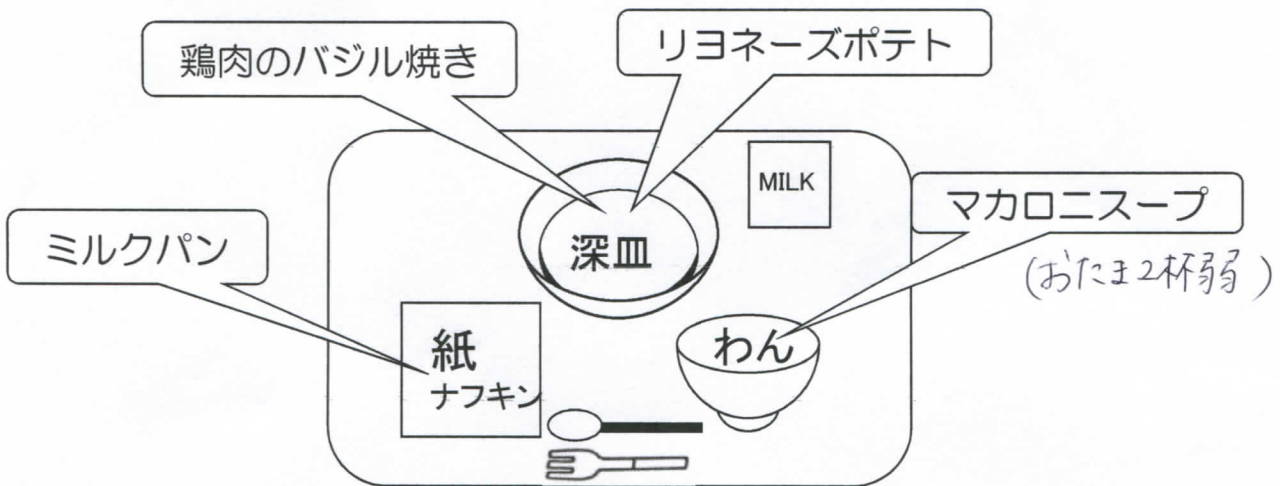


今日の給食

10/10(水)



ミルクパン
鶏肉のバジル焼き
リヨネーズポテト
マカロニスープ
牛乳



～バジル～

バジルはシソ科の植物で、別名、メボウキともいいます。葉にさわやかな甘い香りと、かすかな辛味があるのが特徴で、イタリア料理などでは、ピザやパスタの生の葉が使われたり、細かく刻んでバジルソースとして使われたりします。また、タイ料理や台湾料理などでは、料理のアクセントとして用いられることもあります。今日は、乾燥したバジルの葉を、パン粉、アーモンドスライスとともにバターで炒め、鶏肉の上に乗せてオーブンで焼き上げました。

今日の主な食材の産地

にんじん・・・北海道 玉ねぎ・・・北海道 ジャがいも・・・北海道
キャベツ・・・長野 小松菜・・・東京都江戸川区 ベーコン・・・千葉
鶏肉・・・岩手・宮崎