

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年2月22日

今日の給食は、パプリカライスのホワイトソースかけ、みかんジュース、パリパリサラダです。

“パプリカ”とは、ピーマンによく似た野菜です。パプリカを乾燥させ、粉にすると“パプリカパウダー”という香辛料になります。見た目は赤く辛そうですが、辛味はありません。今日は、パプリカパウダーを使って赤いご飯を炊きました。給食室で手作りしたホワイトソースをかけて、いただきますよ。

また、今日のサラダにはパリパリのトッピングがあります。これは、ワンタンの皮を細く切り、揚げたものです。野菜がたくさん食べられそうなサラダですね。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

パプリカライスのホワイトソースかけ

パリパリサラダのワンタン



パプリカは、こんな野菜です



パプリカパウダー



ワンタンを細く切ります



牛乳やチーズを入れ、ホワイトソースを作ります



具とごはんをまぜます



パリパリに揚げます