

今日の給食は、ジャンバラヤ、牛乳、ポテトサラダです。

ジャンバラヤは、アメリカ南部で庶民の味として愛されている郷土料理です。米や肉、野菜などを使ったご飯料理のひとつで、炒めた具材に米や調味料、スパイスを入れて炊き上げる、炊き込みご飯のような料理です。本場はタバスコやチリソースなどを使うためスパイシーな味ですが、給食ではチリパウダーを加減して使い、辛さをひかえめにしています。

ポテトサラダのにんじんは鈴木農園さん、きゅうりは田中農園さんでとれたものを使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

ポテトサラダのじゃがいも



じゃがいも41kgは、皮をむき、一口大に切って蒸しました

ジャンバラヤの調理風景



ひき肉を炒めます



具とごはんを混ぜます



ウインナーも入れて



←パプリカ(粉)と、チリパウダー

ホール
トマト缶→



スパイス等を入れ、具を作ります