

『毎日アップ！今日の給食メニュー』

◎今日の献立

トマトピラフ
牛乳 オムレツ

きのこたっぷり
ポタージュ
スープ

です。



◎ 11/25 (木) の献立

- トマトピラフについて

- ピラフとチャーハンの違いを知っていますか。チャーハンは、炊いてあるご飯を炒めて作りますが、洋風の炊き込みご飯ともいえるピラフは、バターなどの油で炒めた米をブイヨンで炊き上げて作ります。今日、初めて給食に登場するトマトピラフは、徳島市方上町にある徳島市学校給食会で、米にトマトピラフの素を混ぜて炊いたものです。塩分は、下にたまる性質があるので、教室では、よく混ぜてから配食してください。また、食べた感想を担任の先生に伝えてくださいね。

