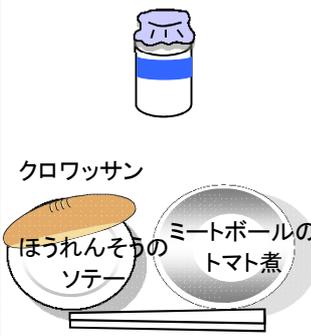
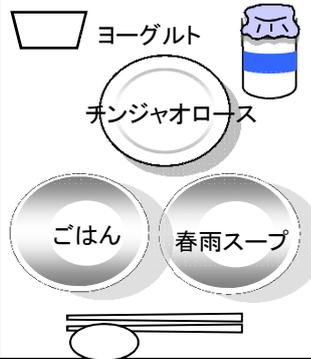
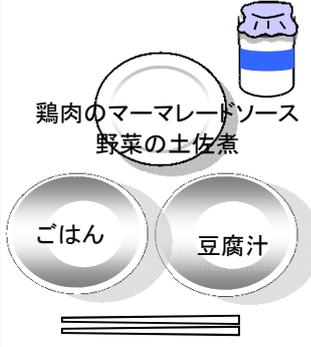


27日 月曜日	 <p>クロワッサン ほうれんそうのソテー ミートボールのトマト煮</p>	クロワッサン	27日(月)
		<p>今日はクロワッサンについて説明します。クロワッサンはフランスの食べ物です。パン生地バターをねりこんでつくります。フランスでは、週末の朝食やおやつにたべられます。そのまま食べることもありますし、ジャムやチョコレートをつけて食べることもあります。給食では、そのままの味をたのしんでください。</p>	
28日 火曜日	 <p>ヨーグルト チンジャオロース ごはん 春雨スープ</p>	チンジャオロース	28日(火)
		<p>今日はチンジャオロースについて説明します。チンジャオロースという料理は中国の料理です。「チンジャオ」はピーマンやししとうのことをいいます。「ロウ」は肉、中国では豚肉を意味します。「スー」は細く切るという意味があります。つまり、細切りしたピーマンやししとうと細切りした肉をいためた料理をいいます。中国では地域により、オイスターソースをきかせた旨味をひきだしたチンジャオロースやとうばんじゃんなどをいれた辛みのあるチンジャオロースがあります。今日はオイスターソースの入ったおいしいチンジャオロースです。</p>	
29日 水曜日			29日(水)
30日 木曜日	 <p>鶏肉のマーマレードソース 野菜の土佐煮 ごはん 豆腐汁</p>	マーマレードについて	30日(木)
		<p>マーマレードというのは、オレンジやみかんなどのかんきつ類をにつめたものです。マーマレードの特徴は、皮も一緒ににます。ですから、苦みがほんのすこし感じられるのは、皮を一緒ににしているためです。今日のマーマレードは、みかんや、オレンジ、なつみかんをミックスして煮たものです。今日は、鶏肉をオープンでやいて、マーマレードのソースをかけています。</p>	





マーマレードジャム