

5月25日(火)

ミルクパン

野菜のキッシュ

ポトフ 牛乳

野菜のキッシュ

「キッシュ」とは、フランスの郷土料理で、パイ生地で作った器の上に、様々な具と、卵と生クリームをあわせた塩味の卵液を流し入れ、オーブンで焼いて作ります。

今日の給食では、パイの器は使いませんが、ブロッコリーやハムなどの具と卵液をカップに注ぎ、オーブンで焼きます。

ブロッコリー：長崎
玉ねぎ：香川
にんじん：千葉
きゃべつ：東京
セロリ：長野
じゃが芋：長崎
パセリ：長野
豚肉：群馬
たまご：青森