

6月 3日 (水) 今日の盛り付け

大皿：
カナペツピオセンナ

大碗：ビゴス

小碗：ミックスフルーツ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食はポーランド料理です。 ポーランド料理

カナペツピオセンナはポーランドでよく食べられているサンドイッチです。材料に決まりはなく、ハムやチーズや野菜などを乗せてオープンサンド式で作ることが多いです。カナペツキは「サンドイッチ」、ピオセンナは「散りばめる(英語の spring)」という意味を持っています。

今日の給食では、ハムや人参を入れたポテトサラダの具材をパンで挟んだサンドイッチで出しています。

ビゴスは、ポーランド、リトアニア、ベラルーシ、ウクライナの伝統的な煮込み料理です。「狩人の煮込み」という意味の名前で、本来はキャベツとザワークラウトを肉類や炒めたタマネギ、キノコ類といっしょに火にかけたり、おろしたりを繰り返しながら、2-3日間かけて煮こんだものを指しますが、各家庭でレシピは異なります。

今日は肉や野菜、干しぶどうの入ったトマト煮込みにしています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

