

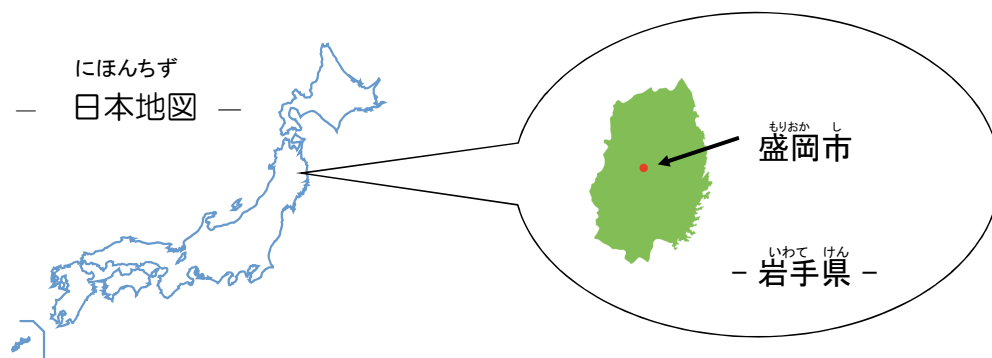
令和4 年度 大阪府立東淀川支援学校

世界の料理
フランス



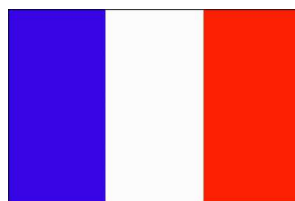
いわてけん きょうどりょうり 岩手県の郷土料理

めん じゃじゃ麺



盛岡じゃじゃ麺も中国のジャージャー麺に由来して
いますが、中華麺ではなくうどんやきしめんにくみ
そをかけるのが特徴です。「わんこそば」「冷麺」とな
らんで、盛岡三大麺といわれています。「盛岡じゃ
じゃ麺」とは切っても切れない関係にある料理が
「チータンタン」と呼ばれる「たまごスープ」です。じゃ
じゃ麺を食べ終わった器にスープを注いで生卵を入
れて食べるのがチータンタンです。給食では、卵の
入ったスープを椀によそいます。残った肉味噌を
スープに入れてみてください。

せかい りょうり 世界の料理 フランス

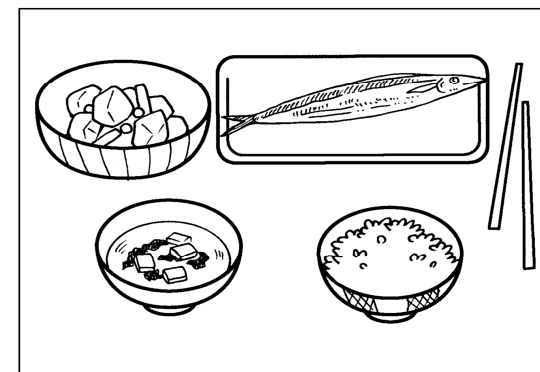


7月5日は、世界の料理です。
「ラタトゥイユ」とは、フランス南部の郷土
料理で夏野菜の煮込み料理です。[ラタ]
は『ごった煮』[トゥイユ]は『かき混ぜる』と
いう意味です。

※栄養価(kcal)は中高等部のエネルギー量を記載しています。
中高等部の1に対して、小学部低学年が約7割、小学部高学年は約8割の栄養価になります。

※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。

マナークイズ



上の配膳で間違っている
ものを3つあげましょう

1) はしのおき方 2) ごはん汁物の位置が逆 3) 魚の向きが逆