

2月4日(火)の給食

約928kcal



献立

立



献立	材料
オムライス	米 塩 ケチャップ 鶏ももスライス 塩・こしょう 玉葱/人参 コーン グリーンピース ケチャップ 塩・こしょう 卵 油 ケチャップ トマト水煮 塩・こしょう コンソメスープ
ピーナッツ和え	小松菜 もやし 人参 ピーナッツ しょうゆ 砂糖
かぼちゃサラダ	かぼちゃ 枝豆 チーズ マヨネーズ 塩・こしょう
コーヒーゼリー	コーヒー アガー 砂糖 水 ホイップ
クリームシチュー	ほうれん草 しめじ・ベーコン パセリ コンソメスープ 牛乳 シチューミックス



オムライス

黙ってごめんなさい！
僕、外国生まれじゃなくて
日本生まれ日本育ちなんです！

『オムライス』という言葉は、
外国の言葉ではなく、日本で作られた
言葉なんです！
名前の由来はフランス語の『Omelette』と
英語の『rice』からなっています。
日本独自の料理で『発祥の店』とされている
店はいくつか存在しているようです。
『煉瓦亭』という東京の銀座にあるお店では当初、
『おいしい料理として振る舞われていました。それを見たお客さんが
『その料理をぜひ食べてみたい』とオーダーしたことから、
『ライスオムレツ』という名前がメニューになったそうです。

え？ 知ってた！

特色選抜前日・特色選抜・特色選抜予備日のため給食は来週までお休みです