

10月9日(金)の給食

778 kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
コロッケ	合挽ミンチ じゃがいも 玉ねぎ 塩・こしょう 小麦粉 卵 パン粉 油
マセドアン サラダ	きゅうり にんじん 大豆 ベーコン マヨネーズ 塩・こしょう
ツナぽん 和え	ブロッコリー 花切大根 ツナ ポン酢
トマトと 玉ねぎの スープ	トマト(水煮) 玉ねぎ コンソメスープ 塩・こしょう
ヨーグルト かん	のむヨーグルト 寒天 砂糖 水



～コロッケの誕生～

- ・ ルーリはフランス料理の前菜のつ
「クルケット」から!
- ・ フランスの「クルケット」と日本の「コロッケ」のちがい



クルケット : ホワイトソースがベース、いろいろなクリームソース



コロッケ : 中身がホワイトソースではなくじゃがいも

コロッケに適しているじゃがいもは男爵いも

男爵いもは数あるじゃがいもの品種の中でもっともコロッケに適した品種です。一説では男爵いもが日本で普及したのがコロッケが誕生したのではないかとされています。

