

7月 1日 (月)

今日の給食

今日の給食は、

- ・シーフードピラフ
- ・ABC マカロニスープ
- ・スパイシーポテト
- ・牛乳 です。



【使用食材の産地】

たまねぎ（兵庫県） ジャがいも（千葉県） にんじん（千葉県） キャベツ（群馬県）
にんにく（青森県） パセリ（長野県） しめじ（新潟県） 小松菜（東京都）
鶏肉（国産） むきえび（インドネシア・タイ・ベトナム・フィリピン） いか（青森県）

今日は、魚介のうまみがきいたシーフードピラフが主食です。おかずには、人気がある ABC マカロニを使ったスープと、蒸し暑くてもおいしく食べられるスパイシーポテトを組み合わせました。

4年生が『スパイシーポテトがとてもおいしかったのでレシピを教えてください！』と昼休みに聞きに来てくれたので、作り方を紹介します。

- ・じゃがいも 2個
- ・揚げ油 適量
- ・塩 小さじ1/4
- ・こしょう 少々（1振り～）
- ★チリパウダー 少々（1振り～）
- ★ガーリックパウダー（1振り～）

- ① ジャがいもは拍子木切りにして水にさらす。
 - ② よく水を切って、170℃の油で揚げる。
 - ③ 油を切り、調味料をまぶして出来上がり。
- ご家庭では冷凍ポテトを使うと手軽です。もっと簡単にハンバーガーショップで買ったポテトで作る場合は、★のスパイスのみを合わせて、辛さを見ながらまぶしてください。