

食育ニュース

10月1日(火)

副菜皿

ポテトアップルパイ

ぎゅうにゅう
牛乳

ごまだれ
をまぜましょう。

飯椀

深皿

カレーうどん

はくさい
白菜のごま酢あえ

ポテトアップルパイは、旬のさつまいもとりんごを、一つ一つパイ生地できじり包み、オーブンで焼き上げた季節のスイーツです。そもそもアップルパイは国により形状が様々で、イギリスでは底に生地を敷かず、オーストリアでは生地でロールケーキのように巻かれています。また、日本におけるアップルパイのように、丸い円形のアップルパイはアメリカのものだそうです。



給食室の様子

りんごは砂糖をか
らめて煮詰め、さつ
まいもは蒸してマ
ッシュし牛乳とバ
ターを加えます。

