

食育ニュース

2月13日(木)

ドレッシングをませましょう。

飯椀

レモンソースサラダ

牛乳

平皿

や
焼きカレーパン

ボルシチ

深皿

ボルシチは**テーブルビート**と野菜、肉を煮込んだ**ウクライナ**の伝統的なスープです。ビートとは赤いカブに似た野菜です。ボルシチと聞くと**ロシア料理**を連想する人もいます。^{かんれいち}**寒冷地**である**ウクライナ**や**ロシア**では、**すぐにエネルギー**を補給し体温を上げる必要がありますが、それを叶えるのがボルシチです。^{ほきゅう}**飲んですぐに温まり**、^{とうぶん}**糖分で素早くエネルギー補給**ができます。加えて**野菜のビタミンも摂取**できるので、栄養満点のボルシチは**寒冷地に暮らす人々にとって欠かせない料理**となりました。



給食室の様子



特製のカレーミートをパンに挟み、パン粉をつけ、オーブンで焼き上げました。

