



ラッシーはインドの飲み物。気温が高くなるインドでは、値段も安く、水分

^{ほきゅう}補給に欠かせない一杯です。インドでは元々、牛乳から「ギー」という油を作るときにできる「バターミルク」でラッシーを作ります。味も甘いものだけでなく、^{しおあじ}塩味のラッシーもあります。日本では、バターミルクが手に入りにくいので、ヨーグルトをジュースや牛乳で割って作ることが多^{てんかぶつ}いです。今日の給食でも、添加物を使わず、プレーンヨーグルトと牛乳だけで作られています。



給食室の様子



デコポンは、実の上部の凸が特徴の柑橘類です。

ワンタンの皮を短冊に切り、パリッと油で揚げました。



大量のあめ色玉ねぎと、手作りルーが決め手のカレーです。

