

副菜皿



牛乳



ポテトアップルパイ

ドレッシングを
まぜましょう。



飯椀

深皿

スパゲティーハッシュドポーク

レモンソースサラダ



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



りんごはコンポート、さつまいもはマッシュし、パイ生地で包みました。

