

食育ニュース

1月20日(水)

皿なし

死^いカ入りミルクティーゼリー

皿なし

シェパースパイ

副菜皿

パンプキンパン

深皿

スコッチブロス

今日は「イギリス」をテーマにした給食です。

シェパースパイは、マッシュポテトをパイ生地^{の代わりに}にした料理です。名前の由来は「羊飼い」つまり「シェパード」が、忙しい仕事の合間に作ったためと言われています。

また、**スコッチブロス**は野菜と大麦が入ったスコットランドの代表的なスープで、本来は羊肉を使います。

そして、**イギリスは紅茶の国**です。有名な「アフタヌーンティー」の他にも、「アーリーモーニングティー」「ブレイクファストティー」など、一日にティータイムがたくさん存在します。



給食室の様子



朝一番に紅茶を茶葉から煮出しました。牛乳・アガー・砂糖と合わせてゼリー液を作り、よくゆでたタピオカとともに、カップ一つ一つに入れ、冷やし固めてできあがり☆



じゃがいもを蒸してつぶし、バターや生クリームと合わせ、手作りミートソースの上に塗り、チーズ・パセリをかけて焼き上げました。

