

# 今日の給食

令和6年 9月 18日 (水)



## <こんだて名>

### 【世界の料理～トルコ～】

- 黒砂糖パン
- チキンケバブ
- レンズ豆入りサラダ
- 豆入りトマトスープ
- チーズ春巻き
- 牛乳

## <一口メモ>

トルコ料理の中心は肉料理です。ヒツジやニワトリの肉を使った焼肉料理は、「ケバブ」と言い、串にさして焼いた「シシュケバブ」等が有名です。給食では鶏肉のケバブにしました。他にも、いんげん豆やレンズ豆等を使ってトマトで煮込むのがトルコの特徴です。トルコ風チーズ春巻きは、シュウマイの皮でチーズを巻いて揚げました。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
じゃがいも	北海道	にんにく	青森県
たまねぎ	北海道	しょうが	高知県
にんじん	北海道	セロリ	長野県
きゃべつ	群馬県	鶏肉	山梨県
きゅうり	山形県	いんげん豆	北海道
かぶ	青森県		