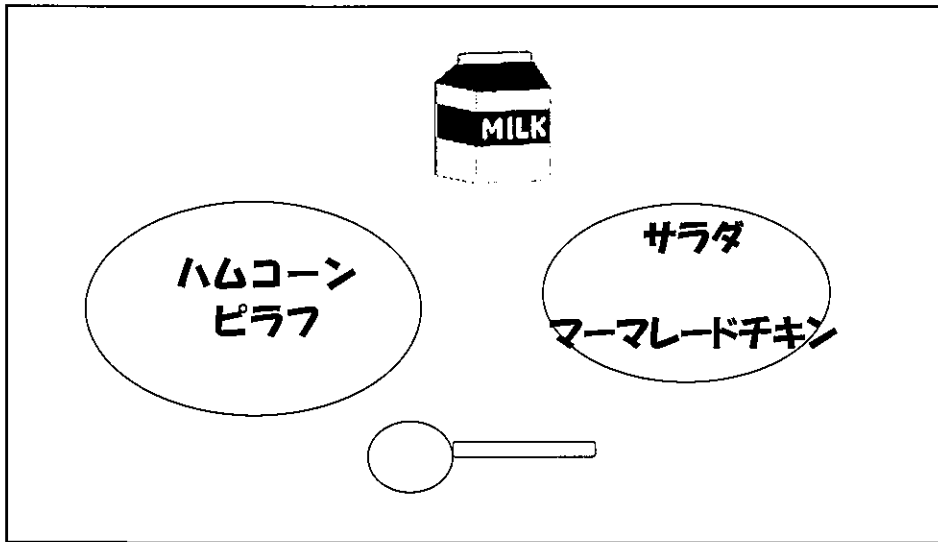


# ランチタイムだよ!



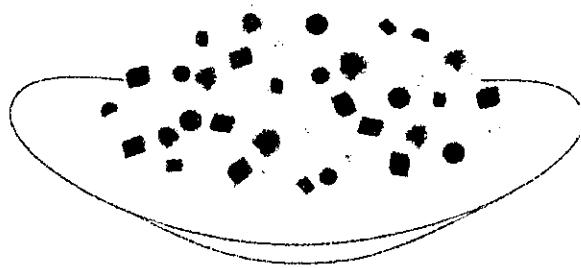
鶴指小給食室

★ 7月2日(火) のもりつけ



★ 7月2日(火) の献立

ハムコーンピラフ  
マーマレードチキン  
コールスローサラダ  
ぎゅうにゅう



きょう 今日、『ピラフ』についての お話<sup>はなし</sup>です。

『ピラフ』は、洗<sup>あら</sup>ったお米<sup>こめ</sup>を 炒<sup>いた</sup>めてから ブイオン<sup>た</sup>で炊いて  
つくったものです。【\*ブイオンとは、肉<sup>にく</sup>や野菜<sup>やさい</sup>からとる出汁<sup>だし</sup>のこと。】

ペルシャ語<sup>ご</sup>やトルコ語<sup>ご</sup>で「炊き込みご飯<sup>はん</sup>」を意味する「ピラウ」  
という言葉<sup>ことば</sup>から『ピラフ』と言<sup>い</sup>われる様<sup>よう</sup>になりました。

きょう 今日<sup>きょう</sup>も しっかり噛<sup>か</sup>んで 味<sup>あじ</sup>わっていただきましょう。