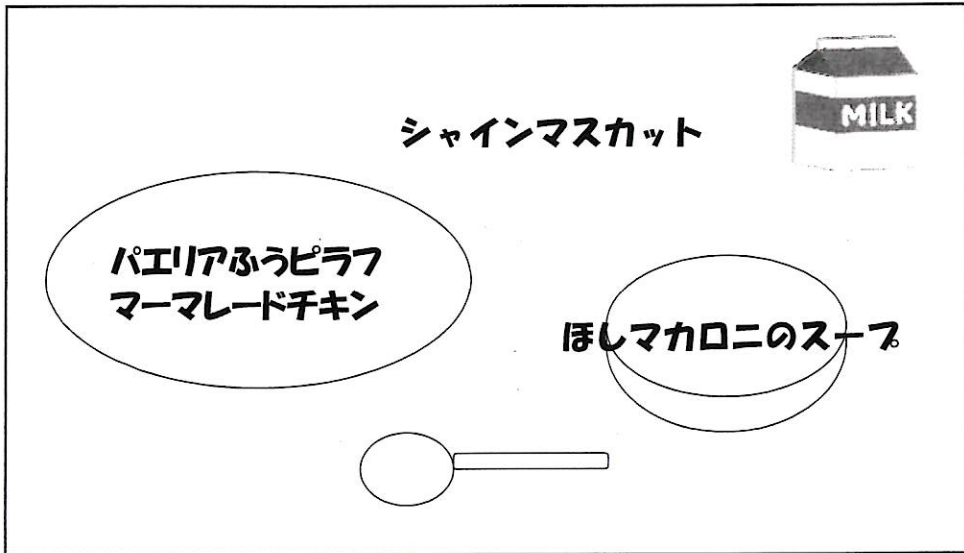


# ランチタイムだよ!



鶴指小給食室

★ 10月14日(金) のもりつけ



★ 10月14日(金) の献立

**パエリアふうピラフ**  
**マーマレードチキン**  
**ほしまカロニのスープ**  
**ぶどう(シャインマスカット)**  
**牛乳**



「パエリア」はスペインのバレンシア<sup>ちほう</sup>地方<sup>う</sup>で生まれた料理<sup>りょうり</sup>です。本<sup>ほ</sup>場のスペインでは、エビ・イカ・ムール貝<sup>がい</sup>など海の幸<sup>うみ</sup>をふんだんに使<sup>つか</sup>い、「サフラン」という香辛料<sup>こうしんりょうつか</sup>を使<sup>つか</sup>って黄色<sup>きいろ</sup>い色<sup>いろ</sup>に仕上げ<sup>しあ</sup>げます。

今日<sup>きょう</sup>は、ほたてとあさり<sup>つか</sup>を使<sup>つか</sup>ってターメリック<sup>いろ</sup>で色<sup>いろ</sup>をつけました。うま味<sup>み</sup>がたっぷりつま<sup>つ</sup>まっておいしいパエリアです。またデザートは、旬<sup>しゅん</sup>のシャインマスカットです。

今日<sup>きょう</sup>もよくか<sup>あじ</sup>んで味<sup>あじ</sup>わっていただきましょ<sup>う</sup>う!