



れい わ ねん がつ にち きん
令和7年9月26日（金）

きょうのこんだて

- ・きのこドリア
（サフランライス・パン粉炒め）
- ・野菜スープ
- ・野菜入りジュース ・牛乳

あ す あきやす
明日から秋休みです。
き そくただ せいかつ こころ
規則正しい生活を心がけて
す すごし こう き げん き あ
過ごし、後期に元気に会いましょ
う。

かたづ 片付けについて

- ① ジュースのパックは、折りた
たんでください。
- ② 折りたたんだパック・ストロ
ー・ストローの袋は、まとめて
びにるぶくろ い
ビニル袋に入れてください。
- ③ お盆・ふきんをすべて出して
ください。

ど り あ ドリア

ど り あ こめ つか りょう り ぴらふ
ドリアは米を使った料理のひとつで、ピラフな
どのごはんの上にベシヤメルソース（ホワイトソ
ーす）をかけて、おーぶんで焼いた料理です。
ねん たいしょう ねん がつ かいぎょう よこはま ほ て る
1926年（大正15年）7月に開業した横浜ホテル
に ゆーぐらんど で つく
ニューグランドで作られたのが
はじ
始まりといわれています。↙



しょだいそうりょうり ちょう さりー わる つ ひと そうさく りょう り
初代総料理長「サリー・ワルツ」という人が創作した料理で、ごはん
のう え しば く りー む に ちーず おーぶん や あ
の上に芝えびのクリーム煮をのせ、チーズをかけてオーブンで焼き上げた
そうです。きゅうしょく きいろ さふらんらいす うえ ぐ ほわい
給食では、黄色いサフランライスの上に具だくさんのホワイ
とる う ば たー こなちーず いっしょ いろ いた ばん こ ふ
トルウをのせ、バター・粉チーズと一緒にきつね色に炒めたパン粉を振り
かけます。このきつね色に炒めたパン粉は、おーぶん や
目をあらわ 表示しているとともに、こう ふうみ くわ こうか
香ばしさや風味を加える効果があります。
か あじ
よく噛んで味わっていただきましょう。

