

### ハワイ給食週間 報告

今週実施したハワイ州ホノルル市との連携企画。ハワイアン給食の4日間の報告です。酷暑のこの時期によく合った「ハワイアンメニュー」。エビやマヒマヒなどの魚介を使った島らしいシーフード料理や、お肉を使ったダイナミックな料理など、ハワイにはご馳走がいっぱい！ということを確認しました。

16日(火)



フライドライス  
Fried Rice ハワイ風炒飯  
フリフリチキン  
Huli-huli chicken  
「フリ」(ハワイ語:huli)とは、「返す」  
あるいは「回す」を意味する言葉  
ハワイ風の照り焼きチキンかなあ  
サイミン風スープ  
Saimin  
ハワイ発祥ラーメンに似た麺料理  
マリンプルーゼリー

17日(水)



マラサダ  
ポルトガルの伝統的なお菓子。ハワイで  
人気が高まる。ハワイ定番のスイーツ。  
ロミロミサラダ  
ハワイの定番料理。ハワイ語で、「ロミ」は  
混ぜ合わせる、擦るという意味。



野菜とウィンナーのスープ

18日(木)



ガーリックシュリンプライス  
ハワイのB級グルメ。ガツンときいたニ  
ンニクの香りが食  
欲をそそり、ぷりぷ  
りのエビの食感が  
クセになります。  
チキンロングライススープ  
ロングライスとは「春雨」のこと。ほっ  
とする優しい味の春雨スープ  
ハワイアンサラダ



19日(金)



マヒマヒサンド

ハワイの高級魚のシイラが  
使用されています。白身魚が  
好きな方にはお勧めです！

コーンスープ

シャインマスカット

1週間のハワイアンメニュー

美味しく楽しい給食となりました。