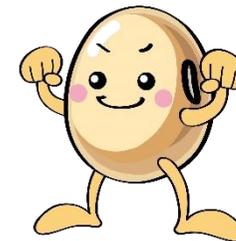


# だいず 大豆のタコライス



10/8

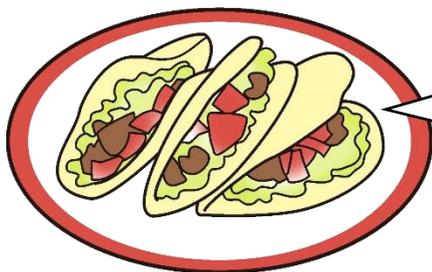
「タコライス」は、メキシコ料理の「タコス」の中身をご飯の上<sup>はん うえ</sup>にのせた

料理<sup>りょうり</sup>です。味付け<sup>あじつ</sup>したひき肉<sup>にく</sup>、チーズ、レタス、トマト、そしてサルサソースなどがのっています。

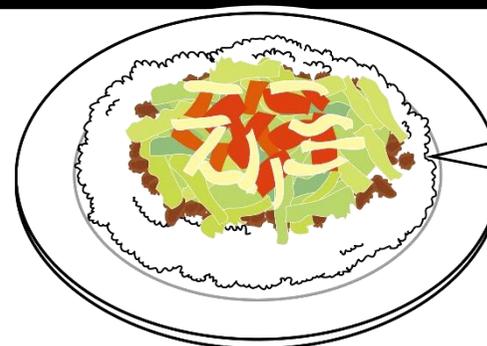
給食<sup>きゅうしょく</sup>では、豚<sup>ぶた</sup>ひき肉<sup>にく</sup>、細かい粒状<sup>こま つぶじょう</sup>にした大豆<sup>だいず</sup>、玉ねぎ<sup>たま</sup>、コーン、ズッキーニ、

にんにく、トマトを炒<sup>いた</sup>めて、ちょっとピリ辛<sup>から</sup>なトマトソース<sup>あじつ</sup>で味付け<sup>あじつ</sup>しています。

具<sup>ぐ</sup>をご飯<sup>はん うえ</sup>の上<sup>うえ</sup>にのせて、チーズと一緒<sup>いっしょ</sup>においしくいただきます！



タコス



タコライス