

^{さかな}魚のピカタの「ピカタ」とは、粉^{こな}チーズ^まを混ぜた

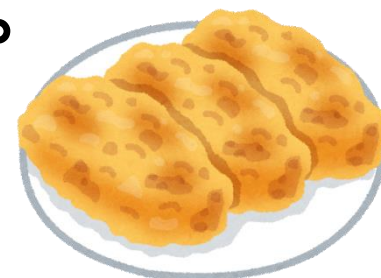
^{らんえき}卵液を ^{ころも}衣につけて ^や焼いた ^{りょうり}料理の ^{こと}事です。

もともとは イタリアの ^{にくりょうり}肉料理ですが、日本では ^{にく}肉や

^{さかな}魚、^{やさい}野菜も ^{こと}ピカタにする事があります。

^{きゅうしょく}給食では、メルルーサという ^{しろみざかな}白身魚をピカタにし

ました。ぜひ ^{あじ}味わって ^た食べてみてください。





ミルクパン、^{さかな}魚のピカタ、^{いも}こぶき芋、^{やさい}野菜のコーンクリームスープ