



きょう 今日は「ナン」がでます

令和元年10月30日
北空知圏学校給食センター

ナンはパキスタン、中央アジアのタジキスタン、アフガニスタン、イラン、クルディスタンなどで食べられているパンです。平たく楕円形で大きな草履のような独特な形をしていて、ところどころ膨れているのが特徴です。



ナンは小麦粉を練って発酵させ、薄く伸ばしてかまどの内側に張りつけて焼きます。おもな原料は、小麦粉、塩、水です。キーマカレーをつけて食べましょう。

