



11月4日（火）

10月21日（火）に、イタリア大使館の方が5、6年生に食文化など

様々なイタリアの話をしてくださいました。

今日の給食はイタリア料理や、関係する食材を使ったメニューです。

イタリア料理の特徴はオリーブオイルやハーブや乳製品を使って、濃厚な味に仕上げるものが

多いことです。

今日の主食は、じゃがいもと小麦粉で作った、イタリアのパスタ「ニョッキ」です。

トマトクリームソースにからめて食べてください。

今日の給食メニューについて（参考にして下さい）

☆ニョッキ・・・イタリアの代表的なパスタのひとつです。

じゃがいもと小麦粉が原材料です。

☆イタリアンサラダ・・・ドレッシングにはぶどうからできている「バルサミコ酢」を使っています。

☆ウインナーソテー・・・イタリアのウインナーはハーブやスパイスが効いていることが特徴です。

今日は少しスパイシーな「あらびきウインナー」をソテーしました。

☆パンナコッタ・・・イタリア発祥の洋菓子的一种です。

☆ぶどうジュース・・・イタリアのぶどう生産量は世界第二位ですが、ワインの生産量は世界一位です。

