

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

さまざま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。

トマトクリームのソースにからめてたべてください。

今日の給食メニューについて（参考にしてください）

☆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。

☆ワインナーソテー・・イタリアのワ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「あらびきワインナー」をソテーしました。

☆パンナコッタ・・・イタリア発祥の洋菓子の一種です。

☆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。