

6月18日(木)

世界の料理を食べよう

イタリア



今日の給食は、トマトクリームニョッキ イタリアンサラダ マチエドニア風デザート 牛乳です。

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。

今日の主食のニョッキは、イタリアの代表的はパスタで、じゃがいもと小麦粉をこねて作ります。

トマトクリームのソースにからめて食べてください。

イタリアは、ぶどうの生産量が世界第2位です。今日のサラダのドレッシングは、ぶどうからできた「バルサミコ酢」
が入っています。

またマチエドニア風デザートは、イタリアで生まれた、菓物をシロップ漬けにしたデザートです。

今日は7種類のフルーツ缶を使いました。皆さんにはどのフルーツが入っているでしょうか。

みかん、いちわに気をつけて食べましょう