

令和5年 6月 15日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳 なすとトマトのスパゲッティ
ポテトサラダ オレンジ



【ひとロメモ】

イタリアの料理について知ろう

(食文化)

イタリアは、ヨーロッパの南の方にある地中海に面した国です。南北に細長い長靴のような地形で、各地の気候や風土によって食文化が大きく異なります。北部は、山が多く気温が低いことから酪農が盛んで、バターやチーズを使った濃厚な料理が多く見られます。南部は海に面し、暖かい太陽の恵みを受けて漁業や野菜類の栽培が盛んです。そのため、海の幸やオリーブオイル、トマトを使ったさっぱりした料理が特徴的です。

また、イタリアの国民食ともいわれるパスタは、日本でもよく食べられていますね。イタリアでは小麦粉から作った製品をパスタと呼び、種類が300種類以上もあるといわれています。細長い麺状のスパゲッティや鉛筆の形をしたマカロニペンネなどが有名です。

今日はなすとトマトのスパゲッティです。味わって食べましょう。

令和5年 6月 15日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 小型ミルクパン 牛乳 なすとトマトのスパゲティ
ひじきとツナのサラダ オレンジ 【中】アーモンド小魚



【ひとロメモ】

なすやトマトの色について知ろう

(食品を選択する能力)

太陽の日差しが強い季節です。日に当たるほど、なすやトマトの色はむしろ濃くなっていきます。野菜の色には、生物が生存する上で大切な働きがあることがわかり、注目されるようになりました。

もともと植物は動くことができないために、子孫を残すには動物に実を食べてもらい、種をまきちらす方法があります。そのためには、なすの紫やトマトの赤のように色が目立ったほうが良いというわけです。

それだけでなく、野菜の色には、わたしたち体の病気や老化の原因を防いでくれる働きがあることもわかってきました。

今日は、なすとトマトのスパゲティです。健康のために夏野菜をしっかりとりたいですね。

令和5年 6月 15日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳
なすとトマトのスパゲティ
ポテトサラダ オレンジ

《今日の丸亀産の食材》
きゅうり、なす、
玉ねぎ、にんにく



【ひと口メモ】

イタリアの料理について知ろう

(食文化)

今日のめあては、「イタリアの料理について知ろう」です。

今日の給食に登場する「なすとトマトのスパゲティ」の中にスパゲティ、トマトが入っていますね。イタリアでは小麦粉から作った製品をパスタと呼び、パスタの種類が300種以上もあると言われています。細長い麺状のスパゲティや鉛筆の形をしたマカロニペンネなどが有名ですね。

また、トマトは最初イタリアでは裕福な貴族たちの観賞用の植物として楽しまれていただけでした。その後、農民たちが努力を重ね続け、なんと200年かけ、美味しい野菜へと改良していったそうです。トマトとパスタの組み合わせもイタリアで生まれました。

日本人も大好きなイタリア料理。ほかにもどんな料理があるのか調べてみましょう。