

令和4年 6月 9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  
ひじきとツナのサラダ オレンジ ㊦キャンディチーズ



【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、ヨーロッパ南部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4年 6月 9日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 白身魚のさくさく揚げ  
ジャーマンポテト ジュリアンスープ



【ひとロメモ】

## じゃがいもについて知ろう

(健康によい食事のとり方)

じゃがいもは、日本には1600年ごろに現在のインドネシアのジャカルタから長崎に伝わりました。

じゃがいもは、カレーやサラダなどいろいろな料理の食材に使われています。世界では米や小麦のように「じゃがいも」を主食とし、エネルギー源としている国、ドイツなどがあります。

さて、今日の給食の「ジャーマンポテト」は、ゆでた「じゃがいも」とベーコン、たまねぎなどと炒めた料理です。

「ジャーマンポテト」という名前は、日本で外国語の単語をもとに作った言葉で、英語のGerman(ジャーマン)「ドイツの」とpotato(ポテト)「じゃがいも」をつないだ言葉です。

旬の「じゃがいも」を使った料理です。おいしくいただきます。

令和4年 6月 9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 ひじきとツナのサラダ  
オレンジ (中:キャンディチーズ)

《今日の丸亀産の食材》

なす、パセリ、玉ねぎ、  
キャベツ、チンゲン菜、きゅうり



【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。