

令和3年 6月22日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き
ごまじゃこサラダ ミネストローネ



【ひとメモ】

イタリアの料理について知ろう

(食事と文化)

今日の給食に登場する「ミネストローネ」に注目してください。この中にマカロニが入っていますね。イタリアでは小麦粉から作った製品をパスタと呼んでいるそうです。

イタリアにはパスタの種類が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。今日は小さい貝殻の形をまねて作ったといわれる「コンキリエ」という種類を使っています。

現代は世界中の食べ物が日本で食べることができるようになりました。お店で売っているパスタにはどんな種類のものがあるか、見つけてみるのもおもしろいですね。

令和3年6月22日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 とり肉のレモンソース フレンチサラダ
豆腐とコーンのスープ



【ひとロメモ】

オリーブ地鶏を味わって食べよう

(食文化)

今日の鶏肉のレモンソースの「鶏肉」は「オリーブ地鶏」です。オリーブ地鶏とは、香川県産の地鶏の「瀬戸赤どり」または「讃岐コーチン」にオリーブ飼料を2週間以上与えて、温暖な瀬戸内に面した香川県の気候でのびのびと育てられたものです。

さて、鶏肉の種類ですが、みなさんが食べている鶏肉のほとんどはブロイラーです。自然界のにわとりは、食べられるほどの大きさになるには4～5か月かかりますが、ブロイラーはアメリカで40日～50日で育つように改良され、日本には1960年代に入ってきたといわれています。ブロイラーに対して、日本で自然に飼われてきたにわとりを「地鶏」といいます。

今日は、みなさんに「オリーブ地鶏」を知ってもらうために香川県より無料でいただきました。味わっていただきましょう。

令和3年 6月 22日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン

牛乳 鶏肉のガーリック焼き

ごまじゃこサラダ ミネストローネ

《今日の丸亀産の食材》

にんにく キャベツ パセリ きゅうり

じゃがいも 玉ねぎ チンゲン菜



【ひとロメモ】

イタリア料理について

(食事と文化)

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「ミネストローネ」に注目してください。この中にマカロニが入っていますね。イタリアでは小麦粉から作った製品をパスタと呼んでいるそうです。

イタリアにはパスタの種類が300以上もあるといわれています。細長い綿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。今日は小さい貝殻の形をまねて作ったといわれる「コンキリエ」という種類を使っています。

現代は、世界中の食べ物が日本で食べることができるようになりました。お店で売っているパスタにはどんな種類のものがあるか調べてみるのもおもしろいですね。