

令和 7 年     6 月   10 日（火）     中央学校給食センター

【献立名】     小型コッペパン     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7年 6月 10日（火） 第二学校給食センター

（献立名） コッペパン 【小中】 いちごジャム 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、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。

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、たまねぎなどを炒めた料理です。

「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 7 年 6 月 10 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型コッペパン 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

《今日の丸亀産の食材》

なす きゅうり



【ひとロメモ】

## イタリア料理について知ろう

(食文化)

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。

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。

今日はなすとトマトのスパゲッティです。おいしくいただきましょう。