

10月23日 の給食メニュー

- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・ミートスパゲッティ
- ・コロコロソテー



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳 豚肉 ハム	コッペパン スパゲッティ サラダ油	玉ねぎ グリンピース 人参 マッシュルーム トマト缶 コーン 枝豆

ぱくぱくだより

【ミートスパゲッティ】

今日の献立は、ミートソーススパゲッティです。ミートソースは、豚ひき肉と玉ねぎ、にんじん、セロリを炒めてから、トマトの缶詰や調味料を加えてよく煮込んで作りました。ミートソースが生まれたイタリアでは「ボロネーゼ」という名前で呼ばれています。この料理が生まれた「ボローニャ地方」からつけられています。

