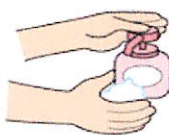


ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



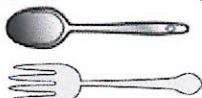
ナフキン
チョコレート
ケーキ



大皿
ナポリタン

わん

ジュリアン
スープ



もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で考えながら、心でも食べて下さいね。



☆担任の先生へ☆
食器の置き方はこのモグモグだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



今日のこんだて
11月22日(火)

(主食と主菜)ナポリタン (副菜)ジュリアンスープ
(デザート)チョコレートケーキ 牛乳

今日は、主食のナポリタンについてお話をします。

ナポリタンとは、スパゲティを玉ねぎ・ピーマンなどといためて、トマトケチャップで味付けした、日本で考えられたスパゲティ料理のことです。

ナポリタンのはじまりは、いろいろな説がありますが、戦後のアメリカ軍によって持ち込まれたケチャップ味のスパゲティだったようです。それを日本人がアレンジしました。

今日のナポリタンは、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、ベーコン、マッシュルームを炒め、ケチャップ、中濃ソース、コンソメ、しお、こしょうで味付けし、味に深みを出しています。

またジュリアンスープは、「女の人の髪の毛のように細い」という意味があり、野菜を細長く切っています。切り方によって、スープも変わってきますね。

デザートには、調理員さんが愛情をこめて作ってくれたケーキもありますので、お楽しみに♪

