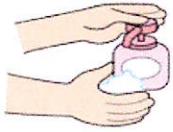


ランチタイムだより



【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。

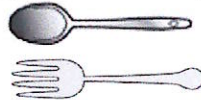


ナフキン
みかんケーキ



大皿
ナポリタン

わん
コーンポタージュ



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
3月9日(木)

(主食と主菜)ナポリタン (副菜)コーンポタージュ
(デザート)みかんケーキ 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「みかんケーキ」は、12月にとても人気だったメニューです。

フルーツを入れたケーキは、フルーツから出る水分でふくらみが悪かったり、べちゃつとした焼き上がりになることが多いのです。900人分だと、さらにむずかしいですが、

調理員さんが何回も工夫してくれたおかげで、お店に負けないケーキのレシピができました。甘いデザートもお楽しみに、おいしくいただきますよ☆