

5月12日(火)給食通信



- ・黒砂糖パン
- ・ポテトニョッキのトマト煮
- ・小松菜とハムのサラダ
- ・河内晩柑
- ・牛乳

「特別栽培」といって、農薬を50%以下にして育てられています。

ニョッキは、イタリア語で「かたまり」や「団子」という意味を持つ料理です。ニョッキは、ジャガイモと小麦粉を合わせて団子にしたもので、ショートパスタの仲間です。マカロニもショートパスタの仲間です。ニョッキは、古代ローマ時代から食べられてきたともいわれています。じゃがいもをゆでてつぶして、粉を合わせて練っています。給食では、小麦粉の代わりに米粉を使って作りました。より一層、もちもちした食感を楽しむことができます。