

6月26日(金)給食通信



- ・チキンピラフ
- ・スペインオムレツ
- ・ミネストローネスープ
- ・牛乳

郷土料理は、その地域でとれた食べ物を上手に利用して作られ、代々伝えられてきた料理のことです。ミネストローネはイタリア語で「具たくさん」という意味で「スープの王様」とも言われています。古代ローマ時代からある料理で約三千年も前から代々受け継がれてきたそうです。イタリアでは日本でいうみそ汁のようにそれぞれの家庭で親しまれています。鶏の骨や野菜からだしをとり、たくさんの野菜やじゃがいも、麦、インゲン豆、マカロニ、トマトを煮込んで作りました。