

きゅうしょくしつ

# 給食室だより

令和7年11月12日

今日の給食は、ほうれん草のペペロンチーノ、牛乳、ひじき入りツナサラダ、アップルケーキです。

ペペロンチーノは、イタリア語で“唐辛子”という意味があります。そこから、唐辛子を使用したスパゲティをペペロンチーノと呼ぶようになりました。オリーブオイルとにんにくを使用することが多く、比較的シンプルな材料で作られます。今日のペペロンチーノには、新座市内の高橋農園さんから届けて頂いたほうれん草をたっぷり使いました。

また、今日は季節の「りんご」を使用し、給食室で手作りのアップルケーキを焼きました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

アップルケーキ



ケーキの生地を作り、鉄板に流し込みます

ほうれん草のペペロンチーノ



ほうれん草を切ります



オーブンで焼きます



切りやすいよう少し冷まします



切り分けてクラスごとに配えます