



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年2月2日

今日の給食は、グラニュートースト、牛乳、チキンカチャトーラ、イタリアンサラダです。2月6日より、イタリアのミラノで冬季オリンピックが開催されます。そこで、今日の給食はイタリアの料理を取り入れました。

チキンカチャトーラの“カチャトーラ”とは“猟師風”という意味があります。猟師が森で採った食材を使って作ったことが由来だと言われ、肉とトマト、野菜等を煮込んで作ります。

また、今日のサラダは、レモン汁とオリーブオイルをドレッシングに使用しています。レモンやオリーブオイルは、イタリア料理でよく使われる食材の1つです。

今日もしっかり食べて、じょうぶなからだを作しましょう。

グラニュートースト



食パンにグラニュー糖+マーガリンをぬります



イタリアンサラダ



野菜とドレッシングをまぜます



オーブンで焼き、半分に切って数えます

チキンカチャトーラ

