



きゅうしょくじつ

給食室だより

令和8年2月13日

今日の給食は、スパゲティポモドーロ、牛乳、グリーンサラダ、チョコレートケーキです。現在、冬季オリンピックが開催されており、給食でも世界の料理を取り入れています。今日は、オリンピック開催国であるイタリアの料理です。“ポモドーロ”とはイタリア語で“トマト”を意味します。ポモドーロのスパゲティソースは、トマト、にんにく、オリーブオイル、バジルなどを入れて作るシンプルなソースです。また、明日はバレンタインデーです。そこで、給食室より愛を込めて手作りチョコレートケーキを焼きました。バターやチョコレートと溶かし、たまごや粉を混ぜて焼き、切り分けて作りました。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう！

チョコレートケーキ



生地をつくります

(生地が固まらないよう湯せんしています)

ポモドーロソース



トマト缶をあけます



ソースを煮込みます

グリーンサラダ



生地を鉄板に入れ、素早く平らにします



切り分け、粉砂糖をまぶします