

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年6月19日

今日の給食は、小松菜のペペロンチーノ、牛乳、焼肉サラダ、ヨーグルトです。

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、唐辛子を使用したパスタ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るパスタです。今日は、高橋農園さんの小松菜を使用してペペロンチーノを作りました。

また、今日のサラダは炒めた豚肉をトッピングして、肉と野菜と一緒にいただきます。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

小松菜のペペロンチーノ



具をつくります



スパゲティをゆでます

サラダの焼肉



サラダの野菜



ゆでたスパゲティに具をまぜます

