



令和8年9月11日

今日の給食は、ベーコンとなすのトマトソースパスタ、牛乳、カリカリポテトのサラダです。

今日のパスタには“なす”が入っています。夏野菜として知られる“なす”ですが、夏の終わりから秋にかけて収穫されるなすを“秋なす”といい、うま味や甘味が増したなすを味わうことができます。今日は、秋なすを使用し、なすと相性の良いトマトと一緒に煮込んでパスタソースを作りました。

また、今日のサラダにはカリカリのトッピングがあります。これは、じゃがいもを細く切り、揚げたものです。野菜がたくさん食べられそうなサラダですね。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

ベーコンとなすのトマトソースパスタ



トマトの皮を湯むし、切ります



なすを切っています

カリカリポテト



ベーコンを炒めて…



1時間以上煮込みました

