

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年5月22日

今日の給食は、キャベツのペペロンチーノ、牛乳、こまつな大根サラダ、お豆のケーキです。

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、今が旬の春キャベツを使用してペペロンチーノを作りました。

お豆のケーキには、白いんげん豆のペーストを使用しています。また、サラダには新座市内の高橋農園さんの小松菜、鈴木農園さんの大根を使用しています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

キャベツのペペロンチーノ



キャベツ 32 kgを切ります



具をつくり、ゆでたスパゲティにまぜます

お豆のケーキ



生地をつくれます



白いんげん豆



生地を鉄板に流し、焼きます



切り分けて、クラスごとに数えます