

11月2日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
にんにく	青森
セロリー	長野
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
ピーマン	茨城
じゃがいも	北海道
もやし	栃木
キャベツ	長野
マッシュルーム	千葉
しろいんげんまめ	北海道

今日の給食は人気メニュー「ナポリタンソーススパゲッティ」に「フライドポテトサラダ」と「グレープゼリー」の栄養満点パスタランチです

給食の『ナポリタン(スパゲッティ)』と言うと、今日のように**スパゲッティとソースが別々**になった形が多いのですが、なぜ?別々なのかと言うと、その最大の理由は“作ってすぐに食べられない!!”からだったのです。普通のナポリタンはスパゲッティと具、トマトソース(ケチャップ)などを一緒に炒めて作るため、時間が経ってしまうとスパゲッティがソースを吸って伸びてしまい、おいしい状態で食べられなくなってしまうのです。という訳で、給食では時間が少し経ってもおいしく食べられるよう、あえて、スパゲッティとソースを別々にしているのです。

今日もモリモリとたくさん食べて、来週も楽しくすごせるよう元気に登校してくださいね☺