

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
セロリー	愛知
にんにく	青森
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
マッシュルーム	千葉
グリーンピース	ニュージーランド
キャベツ	東京
もやし	栃木
ほうれんそう	群馬
りんご	長野
いちご	アメリカ
ラズベリー	カナダ
レモン	オーストラリア
粉チーズ	ニュージーランド
レンズまめ	アメリカ

今日は、人気メニュー「スパゲッティミートソース」です。“ミートソース”のスパゲッティ（パスタ）はイタリア北部のボローニャ地方で生まれた『ボロネーゼ』が見本となっています。また“スパゲッティ”とはイタリアのパスタ（めん）の1つで、本場イタリアでは650以上もの種類があり、太さ2mmの長細いものを“スパゲッティ”と呼びます。パスタは、太さや形によって名前や食べ方がいろいろあるようです。

ちなみに、世界で一番小さいパスタは“クスクス”という粒状のパスタで、よくサラダなどにして食べます。