

12月11日(月)

※今日の給食※

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

グレープゼリー

牛乳

スパゲッティミートソース

特製ドレッシングサラダ

食材名

産地名

ぶたにく

青森

セロリー

長野

にんにく

青森

にんじん

千葉

たまねぎ

北海道

もやし

栃木

キャベツ

愛知

マッシュルーム

千葉

グリーンピース

ニュージーランド

りんご

青森

レンズマメ

アメリカ

今日の給食は「スパゲッティミートソース」に「特製ドレッシングサラダ」と「グレープゼリー」です❖

『ミートソース』とは、ひき肉と細かく刻んだ野菜を炒め、トマトなどを加えて煮込んだソースであり、その発祥の地はイタリア北部のボローニャ地方だとされています。本場イタリアでは『ラグー・アッラ・ボロニエーゼ』と呼ばれ、食の都であったボローニャの富裕層がフランス料理のラグー（ひき肉の煮込み）をもとに、肉や野菜、ワインなどを贅沢に加えて作ったのが『ミートソース（ラグー・アッラ・ボロニエーゼ）』の起源（原型）だと言われています。

ちなみに日本では文明開化後の明治～大正時代には「スパゲッティミートソース」としてイタリア料理店のメニューになっていたそうです。今週も寒さに負けず元気にがんばれるよう、しっかりと食べてパワーをつけてくださいね😊