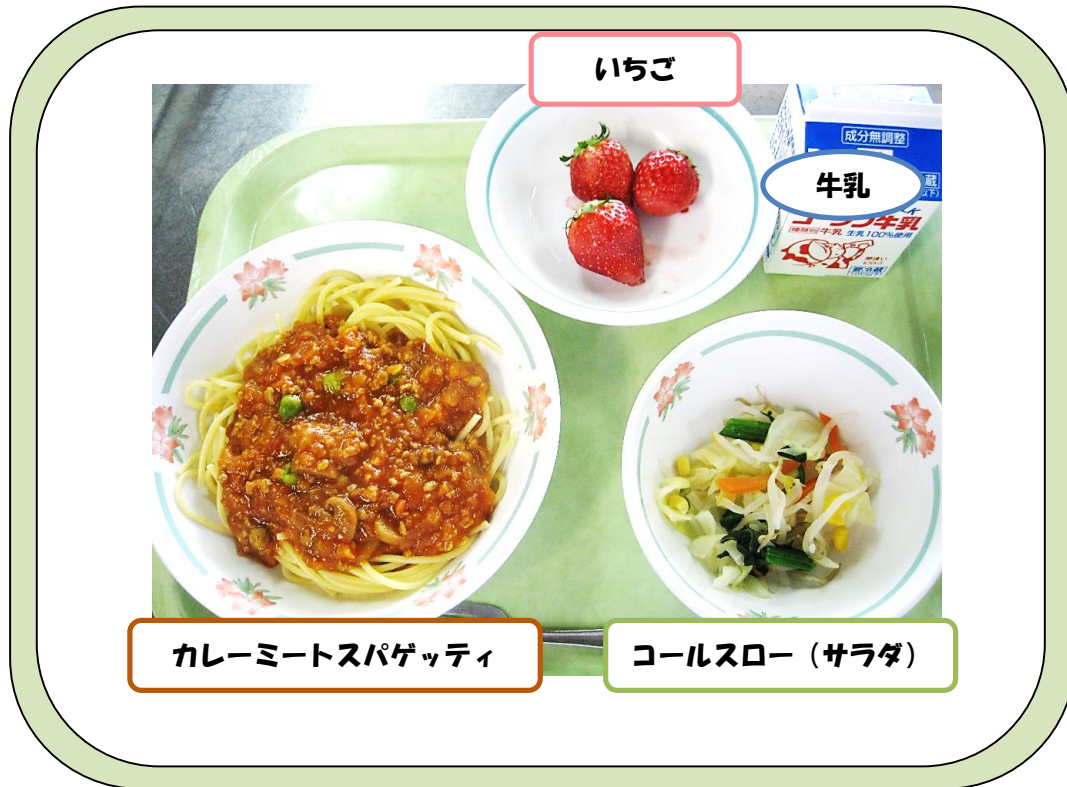


3月 8日 (金)

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	宮崎
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
キャベツ	愛知
ほうれんそう	群馬
マッシュルーム	千葉
グリーンピース	ニュージーランド
レンズマメ	アメリカ
いちご	栃木

今日は昨日の雨も止み、少し肌寒くはありますが、朝から青空の広がる気持ちのよい天気となりましたね☀

そんな日の給食は食欲倍増!? 「カレーミートスパゲッティ」に、さっぱり!! 「コールスロー (サラダ)」とビタミンたっぷり♥

旬の甘〜い「いちご」の栄養満点🌸パスタランチです🍝

「カレーミートスパゲッティ」はいつものミートソースにカレー粉をちょい足しアレンジした一皿で、見た目が似ている料理のドライカレーやキーマカレーよりもトマトをたっぷりと使っているの、あっさり! ペロッと食べられるはずですよ。

ちなみに『ミートソース (スパゲッティ・パスタ)』は日本生まれの日本洋食のひとつですが、その見本となったのはイタリアのボローニャ地方で生まれた【ラグー・アッラ・ボロニエーゼ (通称: ボロネーゼ)】という伝統的なパスタ料理だそうです。

今年度も残り2週間となりました。最後まで元気いっぱい楽しい学校生活が送れるよう、モリモリたくさん食べてくださいね😊