

# 10月25日(金)

## マカロニ

マカロニは、イタリア料理に使う小麦粉で作ったパスタの一種です。給食では、いろいろな種類が登場します。

きょうのこんだて

コッペパン  
ぎゅうにゅう  
なすのミートグラタン  
けいにくとやさいのスープ  
はくとう(カットかん)  
ブルーベリージャム

き	(おもにエネルギーのもとになる) コッペパン、マカロニ(エルボ)、あぶら、ごむぎこ、パンこ、じゃがいも、ブルーベリージャム
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぎゅうひきにく、ぶたひきにく、けいにく、
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) なす、たまねぎ、にんにく、キャベツ、にんじん、コーン、パセリ、はくとうかん

クイズ16 なすは色のこい野菜(緑黄色野菜)である。○でしょうか。  
×でしょうか。

① ○ ② ×

## 一口メモ

○今日の主菜は「なすのミートグラタン」です。

10月は、夏から秋へ季節が変わる時期です。

給食でなすが使用できる最後の月です。

にんにくを香りよくいためて、ひき肉、たまねぎ、なすを

いためて、しお、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、

ウスターソース等で味つけし、茶色になるまでいためた

小麦粉を加えてとろみをつけて、焼き物機で230度で10分間焼きました。

なすが苦手な子も食べやすいこんだてです。



○なすのミートグラタンには、マカロニも入っています。マカロニは、イタリアの乾燥した

めんです。だん力があります。今日のなすのミートグラタン

には、ひじの形をしたマカロニ(エルボ)が入っています。

給食では、エルボマカロニのほかにも、アルファベット

マカロニやねじれた形のツイストマカロニ、車の車輪の

ホイールマカロニなどを使います。



にんじん	北海道	じゃがいも	北海道	パセリ	長野県
たまねぎ	北海道	キャベツ	長野県	なす	奈良県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②