

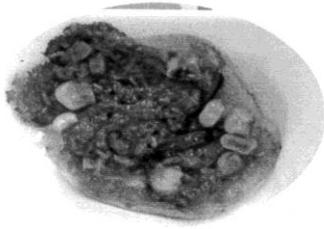
11月28日(木)

ピザは、イタリアの南部ナポリ地方の料理です。

小麦粉で作ったピザ生地に、トマトで作ったソースや、チーズ、好みの具をのせてオーブンで焼きます。

給食ではツナ、コーン、ピーマンを使ったピザが登場します。

給食のピザは、ぎょうざの皮を使って、作っています。



きょうのこんだて

しょくパン
(バター)

ぎゅうにゅう
ふたにくとキャベツのスープに
かわりピザ
みかん

き	(おもにエネルギーのもととなる) しょくパン、じゃがいも、 ぎょうざのかわ、バター
---	---

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ふたにく、 ワインナー、ツナかん、 ほそぎりりチーズ
----	---

みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) キャベツ、たまねぎ、にんじん、 グリンピース、コーン、 ピーマン、みかん
-----	---

クイズ19 ツナ缶は、あるものを缶詰にしたものです。それは何でしょう。

①肉

②魚

③大豆

一口メモ

○今日の給食は「変わりピザ」です。ピザは、イタリア南部のナポリ地方の料理です。

小麦粉とイーストで作った生地を丸く平らに伸ばして、ピツツアソースやモツツアレラチーズや具をちらして、オイルをふりかけて、オーブンで焼きます。

ナポリのピザで有名なのが「マルゲリータ」です。

具は、トマト、モツツアレラチーズ、バジルです。マルゲリータの名前は、マルゲリータ王妃にちなんでつきました。王妃が、トマトの赤、モツツアレラチーズの白、バジルの緑がイタリアの国旗のようなので、気に入ったことが由来となっています。

○給食では、ピザ生地として、ぎょうざの皮を使っています。



ツナ、コーン、ピーマン、ピザソース、チーズをまぜ合わせたものをぎょーざの皮の上にのせて、200度で5分間焼きました。

ぎょうざの皮



マルゲリータ



イタリアの国旗



たまねぎ	北海道	にんじん	北海道	ピーマン	大分県
じゃがいも	北海道	キャベツ	長野県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②