

11月28日(木)

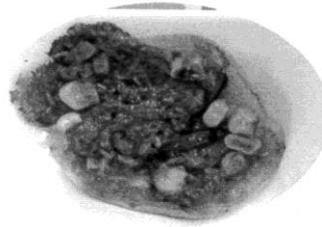
ピザ

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

しよくパン

(バター)

ぎゅうにゅう

ぶたにくとキャベツのスープ

かわりピザ

みかん

き	(おもにエネルギーのもとになる) しよくパン、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、ぶたにく、 ウィンナー、ツナかん、 ほそぎりチーズ
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、 グリーンピース、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、ピッツアソースやモッ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。



マリゲリータ

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、モッツアレラチーズ、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けました。王妃が、トマトの赤、モッ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。



イタリアの国旗

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う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

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 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②