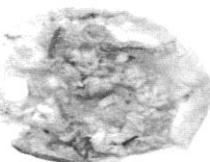


## 11月10日(水)

か  
変わりピザ

ピザは、イタリアの南部ナポリ地方の料理で、小麦粉で作ったピザ生地に好みの具をのせてオーブンで焼いたものです。

今日の給食では、ピザ生地の代わりにぎょうざの皮を使い、ピザソース、ツナ、コーン、ピーマン、チーズをのせて焼いた、変わりピザが登場します。

## きょうのこんだて

こくとうパン  
ぎゅうにゅう  
ぶたにくとやさいのスープに  
かわりピザ  
みかん

き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン じゅがいも、あぶら ぎょうざのかわ
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ぶたにく、ツナかん チーズ
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、キャベツ、にんじん グリンピース、マッシュルーム コーン、ピーマン、みかん

クイズワ ギョウザの皮の形は何を表しているでしょう。  
①袋 ②お金 ③家

## 一口メモ

○今日の給食に変わりピザがでます。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にトマトを使ったピツツアソースをぬり、すきな具材とチーズをのせて焼きます。

代表的なピザは、「マルゲリータ」です。バジルの緑、モツツアレラチーズの白、トマトの赤でイタリアの国旗を表わしたピザです。今から130年ほど昔にイタリアのマルゲリータという王妃がナポリを訪れたときに食べたピザの具で王妃がとっても気に入ったために「マルゲリータ」と名づけられたピザです。

○給食では、ピザ生地をぎょうざの皮で作っています。

ツナ(かん)、コーン、ピーマン、ピザソース、チーズを合わせたものをひとり1枚ずつのぎょうざの皮の上にのせて、焼き物機で200度5分間焼きました。



マルゲリータ



イタリアの国旗



ぎょうざの皮

○デザートには、熊本県産のみかんがついています。  
みかんや変わりピザは、家でもおすすめのおやつです。

じゃがいも	北海道	たまねぎ	兵庫県	ピーマン	高知県
にんじん	北海道	キャベツ	長野県	マッシュルーム(水煮)	千葉県