


## 11月10日(木)

か  
**変わりピザ**

給食の変わりピザは、ぎょうざの皮に、ツナ、コーン、ピーマン、ピザソース、チーズを混ぜ合わせた具をのせ、焼き物機で焼いています。

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。



## きょうのこんだて

コッペパン(いちごジャム)  
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コッペパン、じゃがいもあぶら、ぎょうざのかわいちごジャム
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キャベツ、たまねぎにんじん、えだまめにんにく、コーン、ピーマンみかん

クイズ7 給食にも登場するイタリア料理は、どれでしょうか。

- ① リゾット ② カブレゼ ③ ミネストローネ

## 一口メモ

今日の副菜は、変わりピザです。ピザはイタリアの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のばしてトマトで作るピザソースやモッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、好きな具をのせてオイルをふりかけてオーブンで焼きます。

ピザの種類で「マルゲリータ」「ペスカトーレ」「クアトロ・フォルマッジ」などがあります。マルゲリータは、モッツアレラチーズ、バジル、トマトの具です。ペスカトーレは、イタリア語で漁師を意味して、いか、えび、ムール貝、アサリ、ほたて、ブラックオリーブなどを使った魚介たっぷりのピザです。クアトロ・フォルマッジは、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、ゴダチーズを使っています。4種類のチーズという意味です。

給食では、ピザ生地としてぎょうざの皮を使っています。

具は、ツナ、コーン、細く切ったピーマン、ピザソース、チーズ



です。具をまぜ合わせて1枚ずつぎょうざの皮の上に具をのせて、200度で5分間焼き物機で焼きました。

家でオーブントースターでもできるので、おやつとして作ってみてください。



ぎょうざの皮

じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	ピーマン	宮崎県
にんじん	北海道	キャベツ	長野県	にんにく	青森県

ごみの分別 ☐ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③