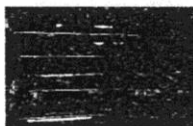


5月21日(月)

か
変わりピザ

ピザは、小麦粉を使った生地に、トマトソースなどのソースをぬった上に、具とチーズをのせて、オーブンなどで焼いた料理です。

今日の給食の変わりピザは、ギョーザの皮に、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て焼き物機で焼いています。

きょうのこんだて

ぶたにくとやさいのスープに
かわりピザ
ミックスフルーツ(かん)
レーズンパン
ぎゅうにゅう

| | |
|-----|--|
| き | (おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、サラダあぶら ギョーザのかわ、レーズンパン |
| あか | (おもにからだをつくる) ぶたにく、ツナ、チーズ ぎゅうにゅう |
| 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 グリーンピース、マッシュルーム コーン(れいとう)、ピーマン ミックスフルーツ(かん) |

クイズ13 ピザはイタリア料理です。つぎのうち、イタリア料理はどれでしょうか。

- ① グラタン ② カレー ③ スパゲッティ

一口メモ

今週は、「食育週間」です。
食について考えましょう。

○ピザ(ピッツァ)は、イタリア南部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、
トマトを主体とするピッツァソース、モッツァレラ、
パルメザンなどのチーズ、その他、このみの具をちら
してオイルをふりかけて、オーブンで焼きます。

給食の変わりピザは、ピザの生地ではなく、ギョーザの
皮を使用しています。

今日の変わりピザの具は、じゅうぶんに油をきったツナ、
コーン、ピーマン、ピザソース、チーズを混ぜ合わせたも
のをギョーザの皮にのせ、焼き物機で焼きました。

手作りおやつとして、ぜひご家庭でもお試しください。

オーブントースターでも焼けます。



ピザ生地に
しているギ
ョーザの皮



【おまけクイズ】

変わりピザは、給食では人気なので、今年もう1回給食に
登場します。何月に変わりピザが出るでしょうか。

- ① 9月 ② 10月 ③ 11月



| | | | | | |
|-------|------|------|------|-------------|-----|
| じゃがいも | 鹿児島県 | にんじん | 徳島県 | キャベツ | 長崎県 |
| たまねぎ | 佐賀県 | ピーマン | 鹿児島県 | マッシュルーム(水煮) | 千葉県 |

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③ おまけクイズの答え：③