

きょう きゅうしょくひとくち 6/22(月) 今日の給食一口メモ

きょう
今日のひとくちメモは、「そぼろ」についてです。



そぼろは「おぼろ」ともいいます。もともとは、エビや鯛、ひらめなどの白身魚の身をほぐして、みりんしおと塩くわを加えて、すりばちですりつぶしたものをいきました。その後、豚肉ごや牛肉ふたにく、鶏肉とりにくの挽肉ひきにくを炒いって、ぽろぽろにしたものをそぼろというようになりました。

きょう
今日のそぼろ丼の具は、鶏とりのひき肉にくを使い、ぽろぽろに炒いためたあと、たまごえだまめのそぼろと枝豆えだまめをあわせました。

こぼれやすいので、上手じょうずにごはんたにのせて食べてください。



きょうの
もりつけ

きょう きゅうしょくひとくち 6/23(火) 今日の給食一口メモ

きょう
今日のひとくちメモは、「ミネストローネ」についてです。



ミネストローネは、イタリアだいひょうてきの代表的なスープです。イタリア語で「具ぐたくさん」「ごちゃま混ぜ」などの意味があり、新鮮な野菜をたっぷり入れたスープです。イタリアでは日本にほんのみそ汁しるのように、毎日食事に出されることが多いです。日本では、よく「みそ汁しるがおふくろの味あじ」といわれますが、イタリアでは、「ミネストローネがおふくろの味あじ」だそうです。今日は、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、ベーコンの代わりに豚挽き肉、マカロニ、いんげん豆まめ、チーズ、トマト、パセリなどがはいっています。名前なまえのとおり「具ぐたくさん」ですね。



きょうの
もりつけ