

★ 給食ブログ ★



2024年 5月 22日 (水)



きょうのこんだて



- 米粉パン
- 牛乳
- ペンネ・アラビアータ
- チキンナゲット
- さっぱりレモンサラダ



ペンネ・アラビアータのできあがり!



< 給食ニュース >



今日の給食は「ペンネ・アラビアータ」でした。給食センターで、どんなふうにつくっているのかを紹介します。まず、大きな釜で、ひき肉や野菜を炒めて、トマト缶やケチャップなどの調味料を加えてソースを作ります。そして、別の釜にたっぷりのお湯を沸かして、ペンネをゆでます。ペンネは、ゆでる前と比べて、ゆであがったときには、重さが2倍以上になるので、ゆでたペンネを釜から引き上げて、ソースを作っている釜に入れるのは、とっても重たくて大変です。最後に、ペンネにソースがからむよう、しっかり混ぜてできあがりです。