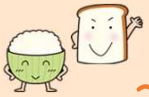
★ 給食ブログ ★



2026年10月28日（水）



きょうのこんだて



- 米粉パン
- 牛乳
- ミートパリツォーネ
- キャベツと豆のサラダ
- 秋のクリームスープ



＜給食ニュース＞



今日は、「ミートパリツォーネ」が初登場しました。

パリツォーネは、イタリア料理の「カルツォーネ」をもとにしたもので、ミートソースなどの具材を生地で包み、油で揚げて作ります。油で揚げることで、生地がパリッとした食感になることから、「パリ」という名前が付いたと言われています。教室では、珍しい名前の料理に興味を持ったのか、「パリツォーネ！パリツォーネ！」と何度も言い合う様子が見られました。

また、秋のクリームスープには、さつまいもが入っていました。さつまいもは、加熱するとホクホクとした食感になり、自然な甘みが楽しめる秋の味覚です。クリームスープのまろやかな味わいに、さつまいもの甘みが加わり、季節を感じられる一品でした。

給食には、普段なかなか食べる機会のない料理や、季節の食材を使ったメニューも登場します。料理の名前や特徴に興味を持つことも、食の世界を広げるきっかけになります。

これからも、給食を通してさまざまな料理に親しんでもらえたらうれしいです。