



飯椀

牛乳

青のりビーンズ

平皿

深皿

照り焼きチキンバーガー

かぼちゃ入りミネストローネ

**ミネストローネ**は、主に**トマト**を入れて作る**イタリアの野菜スープ**のことを言います。イタリアでは、**季節や地方によって使う野菜が様々**で、決まったレシピはなく、それぞれの田舎で食べられる**家庭料理**です。そのため、**トマトを入れていないものでも、ミネストローネと呼ばれることがあります。**

中には、今日のようなマカロニではなく、お米を入れて作るミネストローネもあるそうです。

**日本では、みそ汁**がそうであるように、**イタリアではミネストローネが家庭の味**なのかもしれません。



## 給食室の様子



照り焼きチキンのタレも、もちろん手作りです。

