

ドレッシングを
まぜましょう。



飯椀

ぎゅうにゅう
牛乳

ブロッコリーのサラダ

平皿

あ
きなこ揚げパン

ぎょかい
魚介とニョッキのトマト煮
に

深皿

ニョッキは、イギリスで食べられているじゃが芋と小麦粉で作るパスタです。パスタと言っても、ふつうのパスタとは違い団子状になっています。



かつてのイギリスでは、パスタ同様に小麦粉だけで作っていましたが、アメリカからじゃが芋が伝わり、近くのイタリアでも栽培するようになったため、ニョッキを作るようになったそうです。

今日の給食では、小麦粉ではなく白玉粉を使いモチモチになるよう仕上げました。じゃがいもを蒸してつぶし、粉と合わせ、一つ一つ団子にして作られています。

給食室の様子



ビタミンの豊富な旬のブロッコリーで、免疫力をアップさせましょう。

