

# 食育ニュース

12月25日(金)

皿なし

フルーツゼリー

ぎゅうにゅう  
牛乳

皿なし  
ラザニア

副菜皿

くろざとう  
黒砂糖パン

ポトフ

深皿

**イタリア**の代表的な料理のひとつ**ラザニア**は、もともとはカンパニア州ナポリの名物料理です。ラザニアの語源は、古代ローマ人が使っていた**料理用の浅い鍋**を意味する「**ラサヌム**」(lasanum)から来ています。



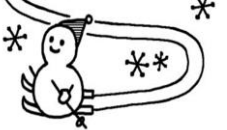
現存する**最古のレシピ**は、なんと**13世紀**のもの。イタリアでは、それほど昔からラザニアが食べられてきました。

\* 楽しい \*

ラザニアというのは本来、中に入っているシート状のパスタのことを指します。今日は給食用の一口ラザニアを使用しました。

冬休みを!

**明日から冬休みですが、休み中も規則正しい生活を送り、健康に過ごしましょう。**



## 給食室の様子



給食用の一口ラザニアをゆでてミートソースと和え、ホワイトソース・パン粉・チーズをのせて焼き上げました。

## 連絡



**白衣の回収はありません。**

給食当番の人は、必ず白衣を持ち帰り、きれいに洗濯して、冬休み明け忘れずに持ってきてください。