

食育ニュース

12月1日(水)

さつまいもサラダ

ドレッシングをまぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

さかな
魚のトマトソース焼き

副菜皿

飯椀

ガーリックライス

イタリアンスープ

イタリア版かきたまスープ「イタリアンスープ」



「イタリアンスープ」はイタリアの「かきたまスープ」で、ローマ周辺の郷土料理です。正式には「ストラッチャテッラ」といいます。卵がポロポロした様子から、イタリア語で「ぼろきれ」というおもしろい意味合いがあるそうです。

卵にパン粉と粉チーズを加えて混ぜ、スープに少しずつ回し入れることで、そぼろ状に仕上がります。

「かきたま」は英語で「Egg drop (エッグ ドロップ)」というので、「イタリアン・エッグドロップ・スープ」と呼ぶ人もいます。

給食室の様子

しっかり中心温度を測って仕上げています。

