

食育ニュース

1月19日(水)

皿なし

ネーブル

皿なし

さかな
魚のハーブパン粉焼き

ぎゅうにゅう
牛乳

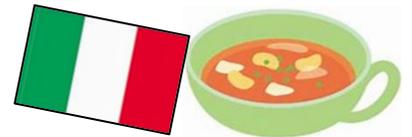
平皿

えびピラフ

深皿

ミネストローネ

イタリアの伝統家庭料理「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**です。イタリアでは、**季節や地方によって使う野菜がさまざま**で、決まったレシピはありません。それぞれの地域で食べられる**家庭料理**だそうです。

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、**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ね。

給食室の様子



白身魚に、バジル・オレガノ・玉ねぎ・パン粉などを合わせてのせ、オーブンで焼き上げました。

