



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 2月 7日 NO.161

今日の給食は「スパゲティミートソース」です。今回は「スパゲティミートソース」についてです。

スパゲティミートソースはイタリア発祥のパスタである「ボロネーゼ」をもとに作られたと言われています。アメリカでアレンジされ、スパゲティミートソースが日本に広まりました。ボロネーゼとミートソースの違いはひき肉やみじん切りにした野菜など基本的な材料は変わりませんが、ミートソースには赤ワインや生クリームをあまり使わずケチャップやソースで甘めのソースに仕上げるのが特徴です。

給食でも人気メニューです。今日もしっかり食べましょ

う♪



豆腐ドーナツ
どーなっているの？
なるほどーなう！！



《今日の献立》

スパゲティミートソース

イタリアンサラダ

豆腐ドーナツ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 大豆 豚ひき肉 粉チーズ ベーコン 豆腐 きな粉	スパゲティ オリーブ油 油 小麦粉 三温糖 砂糖	にんにく しょうが セロリー 玉葱 にんじん エリンギ キャベツ ホールコーン