

今日の給食

令和6年 10月 10 (木)



<こんだて名>

- 生パスタの
きのこトマトソース
- ツナとわかめのサラダ
- スイートポテト
- 牛乳

<一口メモ>

生パスタは、パスタの麺の形がフィットチーネという平べったい、きしめんのような麺で、スパゲティのように乾燥した麺ではなく、生めんを使っているため、もちもちしてなめらかな食感が味わえます。生パスタに、きのこを3種類入れてじっくり煮込んだトマトソースをかけて食べます。ソースをよくからめて食べるとおいしいです。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
さつまいも	千葉県	もやし	栃木県
たまねぎ	北海道	にんにく	青森県
にんじん	北海道	ピーマン	岩手県
きゃべつ	群馬県	鶏肉	岩手県
まいたけ	新潟県	たまご	青森県
しめじ	長野県		
えのきたけ	長野県		