

給食紹介

令和 6年 2月 26日(月)

黒パン 牛乳

ひじきスパゲッティ イタリアンサラダ



“ひじき”と“パスタ”は、一見ミスマッチですが、食べると分かります。『ひじきスパゲッティ』味わってください。

ひじきでイタリアン

今日は、みんな大好き“イタリアンメニュー”です。
イタリアンといったら、なんとといっても“パスタ”でしょう。
リクエストの多いパスタですが、今日は『ひじきスパゲッティ』です。“ひじき”は、和食のイメージで、パスタとはミスマッチに思いますが、実は、パスタとの相性もぴったり！！
とっても美味しいパスタになりました。“ひじき”は、海草の仲間で、鉄分・カルシウム・食物繊維など豊富です。成長期に特に不足しがちな栄養素（鉄・カルシウム）が補えるスーパーフードです。いつものパスタのように、麺は、アルデンテに仕上げました。もちろん、エキストラバージンオイルも使用しています。今日のパスタもアルデンテに仕上げました。愛情いっぱい♥栄養満点の給食を味わってください。

毎日の給食では、みなさんを応援しています。