

給食紹介

令和 6年 5月27日(月)

フランスパン(2~3枚) 牛乳
ペペロンチーノ
トマトサラダ クリームチーズ



☆☆ ブルスケッタ ☆☆

今日は『トマトとチーズのブルスケッタ』です。
ブルスケッタとは・・・イタリア中部の郷土料理で、“あぶって表面を焦がしたもの” という意味です。おつまみや前菜（アンティパスト）としてイタリア料理の軽食のひとつです。

フランスパンにオリーブオイルとにんにくをぬって焼いたパンにお好みで、トマトやバジル、ハーブなどの野菜や生ハムやハム、チーズ、キャビア、アンチョビーなど好きな具材をのせて食べます。

給食では、オリーブオイルやにんにくをぬったり、焼いたりしていませんがトマトやクリームチーズをのせて、お召し上がりください。

『トマトとチーズのブルスケッタ』 のできあがり！！

