

給食紹介

令和 6年 6月 10日(月)

ゆめロール 牛乳 鶏肉となすのトマトソースニョッキ イタリアンサラダ



地場産でイタリアン



今日は『鶏肉となすのトマトソースニョッキ』です。
安中市内で栽培された“たまねぎ・トマト・なす・ズッキーニ”を使用して、鶏肉となすのトマトソースニョッキを作りました。

“ニョッキ”は、パスタの仲間です。すりつぶしたじゃがいもと小麦粉でこねて茹でてつくります。日本で言う“すいとん”に似ていますね。

『ゆめロール』は、群馬県産小麦“ゆめかおり”を100%使用して作られたパンです。ほんのり甘く、しっとりしていて美味しいです。

その他、牛乳は群馬県産生乳を使用、鶏肉も群馬県産です。地元安中市内・群馬県内で栽培された、安全・安心のおいしい食材に、給食室の愛情をプラスしてあります。

☆地場産食材でイタリアン！！☆