

給食紹介

令和 7年 3月 5日(水)

コッペパン 牛乳
きのこスパゲッティ
イタリアンソテー

★献立変更★

『チーズサラダ』は、食材の都合により『イタリアンソテー』に変更しました。パスタに入れて、味変して食べてもおいしいです。



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、なんといっても“パスタ”でしょう。きのこたっぷり『きのこスパゲッティ』です。4種類のきのこを使用しました。4種類のきのこ、何がはいっているかわかりますか？

『イタリアンソテー』はオリーブ油・塩・こしょうとちよっぴりとうがらしの風味で味付けしたソティーにしました。塩味がベースなので、特に“塩”にこだわり、沖縄の天然塩を使用しています。もちろん、エキストラバージンオイルを使用しています。

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♥の給食を味わってください。

★答え★『きのこスパゲッティ』に入っている4種類のきのこは・・
しいたけ・しめじ・まいたけ・マッシュルーム