

# 給食紹介 令和5年6月16日(金)

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

フランスパンにお好み  
で、トマトサラダやチーズ  
をのせて食べてください。



地場産でイタリアン ~安中産の“トマト”“たまねぎ”で「トマトサラダ」をつくりました。

## ☆☆ ブルスケットタ ☆☆☆



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！！