

給食紹介

令和5年6月16日（金）

☆☆ブルスケッタ☆☆

安中市立第二中学校

今日の給食は、“イタリアンメニュー”です。

フランスパンにトマトサラダやクリームチーズをのせれば

☆ブルスケッタ☆ のできあがり！！

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です。

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。

今日の給食では、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、お召しあがりください。

☆トマトとチーズのブルスケッタ☆ のできあがり！！



トマトとチーズのブルスケッタ

“パスタ・トマトサラダ・ブルスケッタ”は、渡邊家の人気メニューです。昨年度も人気でしたので、今日の給食メニューにとり入れました。

～ 感想もきかせてくださいね。 栄養教諭 渡邊 ～

給食紹介

令和5年6月16日（金）

☆☆ **今日はイタリアン** ☆☆

安中市立第二中学校

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

今とってもおいしいトマトをたっぷり使って、オリーブオイル・塩・黒こしょう・レモン・酢など手作りドレッシングで和えた **トマトサラダ** です。
とっても おい・しい!!

今日は《イタリアン》
パスタをお皿で食べよう!

フランスパン
2~3枚



クリームチーズ

フランスパンです。“トマトサラダ”や“クリームチーズ”をフランスパンにのせて **トマトのフルスケッタ** のできあがり。

イタリアンといえば、何ととってもパスタでしょう。今日は少しピリ辛の **ペペロンチーノ** です。

- ☆ フランスパンは少し余分があるので、食べられる人が食べてください。
- ☆ トマトサラダの汁は、マリネドレッシング&トマトのエキスなのでパンに含ませて食べてください。 おいしいよ。