

# 給食紹介

令和 7年 6月 9日(月)

## コッペパン 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。モチモチでおいしいです。 **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 ☆地場産食材でイタリアン！！☆

～味わってください。感謝していただきますよう。～

☆“トマトは”たっぴりのお湯でさっと湯をくぐらせたから皮むき、カットします。



☆安中市内産いっぱい“たまねぎ”“なす”“ズッキーニ”



☆おいしい給食のできあがり☆

