令和５年　１２　月　１３　日（　水　）

今日の南中給食

メニュー

・スパゲティーシチリアーノ
（麺・トング　ソース・大お玉）
・キャロットラペ（ぎざお玉）
・紅茶ケーキ（手袋）
・牛乳

今日の栄養メモ

今日のスパゲティは、南イタリア・シチリア地方のパスタで

ちょっぴりピリ辛のトマトソースにナスが入るのが特徴です。

キャロットラペは、フランス語で「すりおろした人参」を意味します。

フランス風の人参サラダです。すりおろすというと、日本人は

大根おろしのような状態をイメージしますが、フランスでは、

かたまりのチーズを削る道具で、すりおろすように削ることから、

この名前がついたようです。学校の人参ラペは、機械の歯を使って

せんぎりにしています。甘酸っぱいドレッシングをかけています。