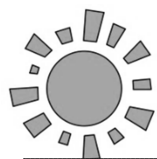
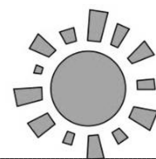


令和6年 6月 14日 (金)



今日の南中給食



メニュー

- ・スパゲティーシチリアーノ
(めん 麺・トング トング ソース・大お玉 大お玉)
- ・コールスロー (ぎざお玉)
- ・こうちゃ 紅茶ケーキ (手袋)
- ・ぎゅうにゅう 牛乳



今日の栄養メモ

スパゲティーのトマトソースは大お玉に
軽く一杯で様子をご覧ください。

今日のスパゲティは、南イタリア・シチリア地方の Pasta で

ちよ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。

紅茶ケーキには、アールグレイという紅茶を使っています。アールグ

レイはミカン科の木の仲間であるベルガモットの香料でお茶の葉に香り

をつけたフレーバーティーの一種です。「アールグレイ」は

「グレイ伯爵」の意味があり、イギリスのグレイ伯爵が、紅茶会社に

ベルガモットのフレーバーをつけた紅茶の製造を依頼したのが始まり

で、今では世界中で愛されています。卵を使わないさっぱりしたケーキ

なので、紅茶の香りが生きています。