

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和5年

12月6日(水)

スパゲティボロネーゼ



きゅうにゅう
牛乳

イタリアンポテトサラダ

ちよっ
とメモ

きょう 今日(きょう)は “イタリア料理(りょうり)” です。イタリア料理(りょうり)の特徴(とくちょう)の1つにいろいろな種類(しゅるい)の pasta 料理(りょうり)があります。Pasta は3,000年前(ねんまえ)に中国(ちゅうごく)で作(つく)られ、当(とう)時は米(こめ)と豆(まめ)の粉(こな)で作(つく)られていた(い)たそう(そう)です。13世紀末(せいきすえ)にマルコ・ポーロ(まろこ)が中国(ちゅうごく)の麵(めん)の料理法(りょうりほう)を持(も)ち帰(かえ)って広(ひろ)まりました。今日(きょう)は日本(にほん)でもおなじみの “スパゲティボロネーゼ” です。“ボロネーゼ” とは、ボローニャ(ちほう)地方(ちほう)で生(う)まれた、挽(ひ)き肉(にく)とトマト(とまと)ソース(さうす)で作(つく)った(つた)ソース(さうす)です。日本(にほん)ではアメリカ(あめりか)から伝(つた)わった(つた)ため(ため)、“ミート(みーと)ソース(さうす)” と言(い)われて(わ)います。今日(きょう)はいつも(い)と少(すこ)し違(ちが)ったボロネーゼ(ぼろねーぜ)ソース(さうす)で pasta 料理(りょうり)を味(あじ)わって(わ)みてください(め)ください。

きょう 今日(きょう)の地場(じば)農産物(のうさんぶつ) 都築(つづき)栄(さか)農園(のうえん)よりキャベツ(きゃべつ)です。