

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

6月7日(金)

きょうのもりつけ

ポテトのツナマヨネーズ焼き

スパゲティマトソース

コールスローサラダ



きゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

今日は“スパゲティ”のお話です。スパゲティは小麦粉をこねて作ったもので、細いひも状にしたものです。普段みなさんが食べているスパゲティは外国産の小麦粉で作られたものが多いと思います。しかし給食では、北海道内で収穫された低農薬の小麦粉で作られているスパゲティを取り寄せて使っています。ゆで加減がとても難しく、麺のびやすいので、調理にはとても気を使います。国産の小麦粉は外国産に比べるとコシがなく、うどんに近い感じですが、よくかんで食べると小麦粉の甘みを感じると思います。よく味わって食べてみてください。

今日の地場農産物 和ファームよりキャベツ、都築 勲 農園より玉ねぎです。