



給食だより

8月 31日 (月)

～今日の献立～

- 魚のムニエル
- ごましおサラダ
- ミネストローネ



☆給食の先生からのお話☆

今日はミネストローネについてです。ミネストローネとは主にトマトを使ったイタリアの野菜スープのことです。もともとの意味は「ごちゃまぜ」という具沢山の野菜スープのことです。入れる野菜は何でもOKです。野菜だけ煮込んだものやベーコンを入れたりパスタを入れることも多いです。今日の具はウィンナー、マカロニ、じゃがいも、にんじん、トマト、たまねぎ、グリンピースです。トマトには太陽や暑さから体を守る成分や風邪予防の効果などがあります。また、トマトにもたくさんの種類があり、おおきなトマトから、ミニトマト、色も赤だけでなく黄色などもあります



☆子どもものつぶやき☆

実際にミネストローネに入っている具材に気付き、「先生みつけた」「先生、マカロニあった」など嬉しそうに見つけていた子どもたち。また、様々な種類のトマトも実際に見せてもらい「はじめてみた!」「これ食べたことある〜♪」など友達同士話していました。手にとって見ると匂いも違うようで「このトマトあまり匂いしないね」など種類によってにおいの強さの違いを発見をする姿も見られましたよ。

