

稲中ランチタイム通信

2月18日(火)

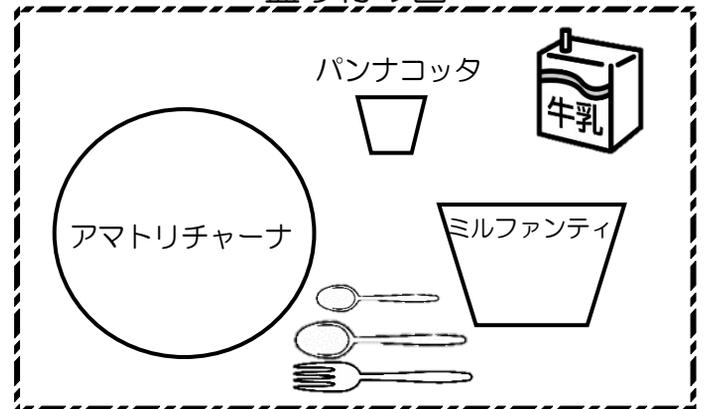
盛り付け図



今日の献立

【世界の料理：イタリア】

アマトリチャーナ
ミルファンティ
パンナコッタ
牛乳



『イタリア料理』について

南北に長いイタリアは、各地域で気候や風土が違うため、地方ごとにそれぞれの郷土料理があります。ナポリ、トスカーナ、ローマ、シチリアといったそれぞれの地域の料理が集まったものを「イタリア料理」といいます。

アマトリチャーナは、トマトソースを使ったイタリアを代表するパスタです。トマトソース発祥はっしょうの地「アマトリーチェ」の町の名前に由来します。

ミルファンティはイタリアの家庭料理で、卵にパン粉と粉チーズを加えて作った、ふわふわのたまごが入ったスープです。

パンナコッタは牛乳を使ったイタリア発祥のデザートです。

先生からの食育コメント

イタリアは、大陸から地中海ちちゅうかいにつき出た「長靴ながぐつの形」をしたイタリア半島と、そのつま先に浮かぶシチリア島、その北西にあるサルディーニャ島など多くの島からなる国です。南北に細長い国のため、同じ国の中でも気候や風土が異なります。



