

稲中ランチタイム通信

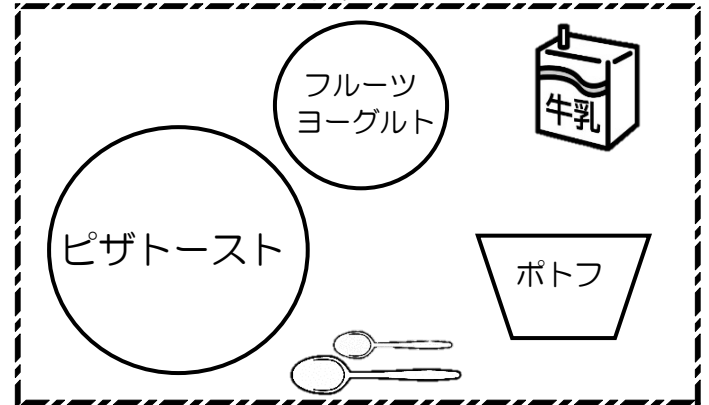
5月22日(水)

今日の献立

ピザトースト
ポトフ
フルーツヨーグルト
牛乳



盛り付け図



『ピザトースト』について

ピザトーストは、東京・有楽町にある「紅鹿舎（べにしか）」という喫茶店きっさてんから生まれた料理です。1964年(昭和39年)頃、まだピザが高価こうかだった時代、パンをピザ生地まじ だいように代用して作ったのが始まりです。当時の喫茶店は、コーヒーやサンドイッチ程度しかメニューがなく、少ないキッチンキッチンの設備でも作れるよう工夫してできあがったメニューがピザトーストです。誕生から50年以上たつ現在では、誰もが知る定番料理となりました。

先生からの食育コメント

ピザトーストには、「オレガノ」というスパイスを加えます。オレガノはシソ科のハーブでイタリア料理の、特にピザには欠かせないスパイスです。トマトやチーズとの相性がよく、オレガノを入れることで本格的な味わいになります。