

# 11月27日(月)の給食



## 献立

献立	材料
3色丼	米 鶏ミンチ しょうゆ 砂糖 酒 みりん しょうが汁 卵 塩 砂糖 枝豆 塩
もやしとツナの サラダ	もやし 人参 ツナ マヨネーズ しょうゆ 塩・こしょう
たたききゅうりの 塩こんぶ和え	きゅうり 白菜 塩こんぶ 昆布茶 しょうゆ 塩 タカノツメ
パンナコッタ ブルーベリーソース	牛乳 生クリーム 砂糖 アガー バニラエッセンス ブルーベリーソース
味噌汁	豆腐 わかめ みそ だし汁



パンナコッタについて



パンナコッタはイタリアの菓子の一種。  
生クリームに砂糖などを加えて煮溶かし、  
ゼラチンを用いて冷やし固めたもの。  
ピエモン地方が発祥としている。

「パンナ」は生クリーム  
「コッタ」は煮た。という意味がある。  
つるりとした口当たりが食後のデザートとしても  
すんなり口に入るが、生クリームが大量に  
入っているため、カロリーは高めである。

🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀  
プリンとパンナコッタの違い

パンナコッタは生クリーム、牛乳、砂糖をゼラチンで  
固めたもの。濃厚なまったりした口味。  
プリンは卵の黄身凝固性を利用して固めるため、  
ゼラチンを使わない。  
牛乳と卵の素材が優しい味。

