

# 2月8日(木)の給食



## 献立

献立	材料
ごはん	米
マカロニグラタン	鶏肉 玉ねぎ しめじ ブロッコリー マカロニ 牛乳 バター 小麦粉 塩・こしょう チーズ パセリ
切り干しツナ ぽんサラダ	切干大根 人参 ツナ ポン酢
お野菜のピー ナッツ和え	キャベツ 白菜 もやし ピーナッツ だし汁 砂糖 しょうゆ
オレンジゼリー	オレンジジュース アガー 砂糖 水
卵スープ	たまご えのき コンソメスープ 塩 こしょう



## マカロニ&スパゲッティ

小麦粉に40~50℃の温湯を加えてネ、成形したものを  
 pasta と総称する。乾燥タイプと生タイプがある。

### ロングパスタ

- ◎スパゲッティ: イタリア語で「糸」を意味する spago (スパーゴ) が語源。太さ1.2~2.5mm、1.6mmのものをスパゲッティといい、最も多く使用される。
- ◎カペリーニ: 「髪」の意味。太さ1.0mm前後の極細タイプ。
- ◎リングイーネ: 「小さな舌」という意味。断面がスパゲッティを押しつぶしたような楕円形。
- ◎リアッテル: 幅が広いパスタ。幅の違いによりフェットチーネ等呼び方が変わる。

### ショートパスタ

- ◎マカロニ: 管状パスタの総称でさまざまな種類がある。
- ◎ペンネリガータ: 「節の入ったペン先」という意味。表面の節にチーズやソースが絡まりやすい。ただのペンネには節がない。
- ◎フリッファレ: 虫歯の形をしたパスタ。中心部分と外側の厚さの違いから、ゆがじからのかたさの違いを楽しむ。

その他  
◎ラザニア: パスタでは最も大きな部類に入る板状のパスタ。数種類のソースと交互に重ね、オーブンで焼くのが一般的。