



# きょうのきゅうしょく



7月14日(金)



ピザトースト  
ぎゅうにゅう  
マカロニスープ  
フルーツポンチ



きょうのきゅうしょくに  
つかわれているしょくひんは・・・?

あかのグループのしょくひん	きいろのグループのしょくひん	みどりのグループのしょくひん
ぎゅうにゅう ベーコン ウイナーソーセージ チーズ しろいんげんまめ ぶたにく	しょくパン バター マカロニ さとう	にんにく にんじん キャベツ トマト マッシュルーム ピーマン キャベツ こまつな しめじ たまねぎ パイン しょうが みかん なつみかん

## ピザのはなし

ピザは、イタリア生まれで 世界的に広く食べられている料理です。ピザが現在の形に近くなったのは、16世紀にスペイン人がインカからトマトを持ち帰ってからです。18世紀には、ナポリの人たちが トマトとチーズをパンに乗せる具として使い始めました。19世紀後半にイタリアのマルゲリータ王妃がナポリを訪れた時、当時最高のピザ職人が3種類のピザを焼きました。その中の一つが、トマトソース(赤)・モッツァレラチーズ(白)・バジル(緑)を乗せたピザでした。イタリアの国旗の色と同じだったのでとても気に入り その後ピザは、ナポリ以外にも広まりました。また、トマトソース・モッツァレラチーズ・バジルの乗ったピザは「マルゲリータ」と名づけられ、今も世界中で食べられているピザの一つです。

今日は、給食室でトマトやにんにく・玉ねぎなどを煮込んで、はちのこオリジナルのトマトソースを作りました。そのトマトソースを一枚ずつ食パンのせてピザを作りました。おいしいですか。

年 組

---



---



---