

9月18日（金）

きょうは、中居小でしか食べられない特別献立で“豚肉と夏野菜のバルサミコ炒め”が登場します。“バルサミコ炒め”の“バルサミコ”とは、「バルサミコ酢」という果物のブドウから造られたお酢のことです。

「バルサミコ酢」は、イタリアの言葉で、“香り高い酢”という意味があり、イタリアの北の方のモデナ地方という所で1000年以上前の11世紀頃から作られている伝統的な酢です。ワインとブドウの果汁を濃縮させて、木の樽で熟成させて作ります。香り高い風味とまろやかな甘味、さらに艶やかな黒い色が特徴の酢です。

きょうの給食の“バルサミコ炒め”は、みなさんが今までに食べたことのない不思議な味付けに感じると思いますが、一押し献立ですので、ぜひ、しっかり残さずに食べましょう。