

10月19日（水）

きょうは、“ニョッキの^{とうにゅう}豆乳クリームスープ”の「ニョッキ」についてのお話です。

「ニョッキ」は、とても昔の^{こだい}古代ローマの時代から作られている古い料理です。スパゲティなど^{いっしょ}と一緒に^{なかま}の pasta の仲間、じゃがいもと^{こむぎこ}小麦粉をこねて作る、モチモチとした^{しょっかん}食感が^{とくちょう}特徴の丸い^{だんご}団子の形をしたイタリア料理です。ちなみに「ニョッキ」という言葉は、イタリア語で「^{かたまり}塊」という意味があるそうです。

それでは、きょうは「ニョッキ」について^{くわ}詳しくなつたところで、きょうの給食も残さずに食べましょう。