

11月22日（水）

きょうは、中居小学校でしか食べられない、特別献立こんだての日です。その内容は、「キャロットピラフ」に、揚げたあとり肉に給食室で手作りしたバーベキューソースをかけた「揚げどりのバーベキューソースがけ」、それにきょうの献立こんだてに合わせた“ミルファンティスープ”です。特に、“揚げどりのバーベキューソース”のバーベキューソースは、すりおろしたりんご・みじん切りにした長ねぎとにんにくを醤油しょうゆベースの調味料で煮込にこんだ、とっても肉料理に合うソースになっています。

「ミルファンティスープ」は、野菜がたっぷりの鶏とりガラベースのスープに、粉チーズ・パン粉こ・溶き卵たまごが入ったスープです。「ミルファンティ」の「ミル」とは、イタリア語で「たくさん」という意味があり、チーズやパンが卵たまごに包つつまれて、小さく固かたまり、たくさん浮うき上がってくる様子を例たとえています。そのため、日本語で言えば「イタリア風かきたま汁じる」になります。

どのメニューもとってもおいしく仕上しあがっていますので、ぜひ残さずに食べるようにしましょう。