

9月18日（水）

きょうは、“ニョッキの<sup>とうにゅう</sup>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<sup>こだい</sup>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<sup>いっしょ</sup>と一緒に<sup>なかま</sup>の pasta の仲間、じゃがいもと<sup>こむぎこ</sup>小麦粉をこねて作る、モチモチとした<sup>しょっかん</sup>食感が<sup>とくちょう</sup>特徴の丸い<sup>だんご</sup>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「<sup>かたまり</sup>塊」という意味があるそうです。

それでは、「ニョッキ」について<sup>くわ</sup>詳しくなったところで、きょうの給食も残さずに食べましょう。

（続けてうら面の「冷凍みかんのかたづけ」を読む。）

# 冷凍みかんのかたづけ

給食委員会から冷凍みかんの片づけ方のお願いです。

きょうの冷凍みかんは、食べ残したものは入っていたビニール袋<sup>ぶくろ</sup>と別の袋<sup>ぶくろ</sup>にまとめて、食べ終わった皮は、入っていたビニール袋<sup>ぶくろ</sup>に入れて戻<sup>もど</sup>してください。

もう一度連絡<sup>れんらく</sup>します。

きょうの冷凍みかんは、食べ残したものは入っていたビニール袋<sup>ぶくろ</sup>と別の袋<sup>ぶくろ</sup>にまとめて、食べ終わった皮は、入っていたビニール袋<sup>ぶくろ</sup>に入れて戻<sup>もど</sup>してください。食べ残しは、別の袋<sup>ぶくろ</sup>です。

スムーズに片づけをするために、みなさんのご協力、よろしく願いいたします。