

## 11月5日（金）

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。

ちなみに、きょうの「ニョッキ」は、埼玉県産のにんじんが少しだけですが<sup>ね</sup>練りこまれていて、色が少しだけ、にんじん色をしたニョッキを使用しています。