

2月7日（月）

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^あたとり肉に給食室で手作りするバーベキューソースをかけた「揚げ^あ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^あ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^{と 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}に包まれて、小さく固まり、たくさん浮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。