

## 5月10日（火）

きょうは、久しぶりの<sup>めん</sup>麺の<sup>こんだて</sup>献立である“スパゲティ・ナポリタン”  
についてのお話をします。

“スパゲティ・ナポリタン”という名前を聞くと、いかにもイタリア料理かと思ってしまうますが、<sup>じつ</sup>実は、日本で生まれた料理です。“ナポリタン”は、約100年前に、横浜にあるホテルニューグランドの<sup>だい2</sup>第2代<sup>だいま</sup>目の<sup>りょうりちょう</sup>料理長が考えた料理であるという<sup>きろく</sup>記録があるそうです。

きょうの給食の“スパゲティ・ナポリタン”には、<sup>ぶた</sup>豚の<sup>ひきにく</sup>挽肉に、たまねぎ、にんじん、マッシュルームの<sup>ぐざい</sup>具材が入っていて、トマト味でおいしく<sup>しあ</sup>仕上がっています。ビタミンCなどの<sup>えいよう</sup>栄養がたっぷりですので、残さずにしっかり食べましょう。