

11月 25日（火）今日の盛り付け

大皿：手作りピザパン

大碗：インサラータ・ディ
マーレ（魚介サラダ）

小碗：ニョッキとしめじの
クリームスープ煮

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食はイタリア料理です。

手作りピザ

ピザと言えば、小麦粉を材料としたパン生地を平らに伸ばして、丸くして石窯で焼いたものです。この丸くて平らな形状のパン生地は、ピザに限らずカレーと一緒に食べる「ナン」や、イタリア料理の「フォカッチャ」などと起源が重なります。

「小麦粉で作った生地を丸くして焼く」というシンプルなパンの作り方は、世界で最も古いメソポタミア文明が起源だといわれています。時期でいうと、今から10000年前のことです。この薄いパンのようなものは今のパンのようにモチモチ、フワフワした食感ではなく、おせんべいのような固いものだったといわれています。

3000年ほど前から、この食文化に「発酵」という過程が古代エジプトで加わり、酵母の働きでパン生地がよりモチモチした食感を持つようになりました。小麦粉は挽いて粉にして使用しますが、この小麦粉を挽く石臼も次第に改良されて、食感も徐々に良くなっていきました。エジプトではパンが石窯で焼かれるようになり、この作り方が現在のインドカレーのナンやイタリアのピザの起源になったとも言われています。

給食室で生地から作りました。
今日の給食も残さず食べましょう♪

