

# 5月 25日（月）今日の盛り付け

大皿：たまごとチキンの  
ピラフ  
レバーとポテトの  
ガーリック揚げ

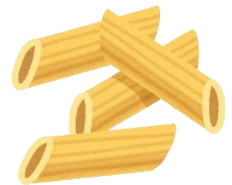
大碗：パスタ入り  
豆乳クリームスープ

小碗：グリーンサラダ

トレイ：牛乳  
オレンジ



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。



## パスタの種類

パスタの種類は、現存するものでも500種類以上あると言われています。地方によって同じ種類でも呼び方が違う場合があり、分類方法も様々です。今回はショートパスタと分類されるパスタについて紹介します。

ショートパスタは、ロングパスタ（25cm前後の長さのパスタ）と比べて短くカットしたパスタで、種類が非常に多いです。形状を楽しむパスタでもあり、ソースをかけたり、和えて食べたり、スープに入れたりと幅広い食べ方ができます。

マカロニ・・・直径2～5mmの穴の開いた筒状の形。日本ではサラダやグラタンに使われることが多く、広く知られているパスタです。

ペンネ・・・円筒状の両端をペン先のようにカットした形。斜めにカットされていることで、ソースが筒の中に入りやすく味が染み込みやすいのが特徴です。

ツイスト・・・縄上によられた形。日本ではサラダに使われることが多いですが、海外ではソースとともに、野菜・魚介類などとオリーブオイルをかけて調理されることが多いパスタです。今日のスープにはこのマカロニが入っています。

シェル・・・窪みのある貝の形。表面に筋が入り、幅10～20mmのものが一般的です。大型のものは中身を詰めて調理することもあります。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^)

