

5月 29日 (金) 今日の盛り付け

大皿：トマトクリーム
スパゲッティ

大碗：パリパリサラダ

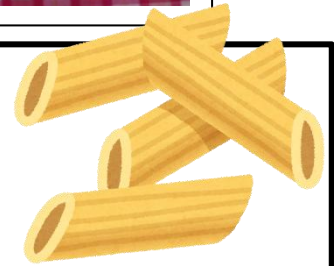
小碗：キャロットケーキ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。

パスタ



パスタとは、スパゲッティやマカロニ、ニョッキなど「小麦などの穀物やジャガイモを粉にして水とともにこね、成形した食べ物」の総称です。パスタ発祥国のイタリアでは国民食であり、代名詞と呼べる存在で、日本はもちろん世界中で親しまれている食材です。

パスタを茹でる時に塩を入れるのには、大きくふたつの理由があります。ひとつはパスタに下味をつけるためです。パスタ全体に薄く味がつくことで、ソースと絡めた時に味が馴染みやすくなり、より美味しく感じられるようになります。もうひとつはパスタのコシを出し食感をよくするためです。塩が入るとパスタの吸水が少なくなるので、歯ごたえを残して茹でることができます。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)