

7月 12日（金）今日の盛り付け

大皿：スパゲッティ
ナポリタン

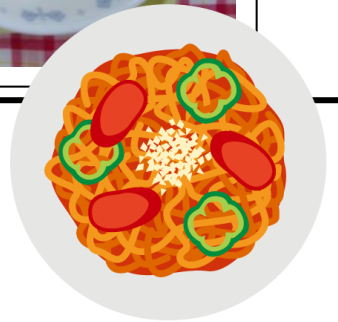
大碗：厚揚げと野菜の
スープ煮

小碗：ビーンズサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は洋食です。 ナポリタン



ナポリタンは、トマトケチャップで味つけしたスパゲッティで、昭和20年代に横浜のホテルニューグランドで考案されたといわれています。その後、昭和の代表的な庶民の味として、時代を超えておなじみの一品になりました。ナポリタンの大きな特徴は、パスタのアルデンテとは違う独特のもちもち食感です。当時の日本人にはその食感が口に合っていたようです。具は、玉ねぎ・ピーマン・ソーセージやベーコンなどとてもシンプルで、具とソースを麺に絡めて炒めるため、水分を適度に吸ってもちもちとした食感になります。

ナポリタンという名前が付けられたのは、もともとトマトソースを使ったパスタがナポリ風と呼ばれていたためです。当初はトマトを使って作られていましたが、家庭に普及するなかでケチャップを使うことが主流になりました。

日本で生まれた洋食はナポリタンの他にもドリアやオムライスなどいくつもあります。どれも私たちに親しみの深い料理です。意外に思う料理も出てくるかもしれません、気になる人は調べてみましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^♪