

令和5年7月13日（木）



献立名

- ・なすのアラビアータスパゲッティ
- ・牛乳
- ・アーモンドサラダ
- ・レアチーズケーキ

今日はアラビアータ。アラビアータとは、イタリア語で「おこりんぼう」という意味で、唐辛子を利かせたトマトソースのことをいいます。給食では、多くの方が食べやすいことが大切なので、そこまで辛くしません。オリーブオイルと唐辛子を漬けて置き、弱火で炒めて辛味油を作ってから、具を作っていきます。ソースには、緑区若谷真人さんの生トマトも加え、生のトマトのフレッシュさもある美味しいアラビアータになりました。

スパゲッティも前回の試食会の反省を生かし、ゆで時間を短めにして、ちょうどよい茹で加減。残念ながら出張があり、食べている様子を見られませんでした。美味しく食べられているといいなと願いながら、午後の業務に向かいました。