



きゅうしょく おはなし給食だより

れいわ ねん (2022年) 7月
だいちがっこうきゅうしょくきょうどうちようりじょう
第一学校給食共同調理場

つきに1回、本の中に登場する料理を
給食で提供します。

「こまったさんのスパゲティ」より

7/14、7/15 ミートスパゲティ



ミートスパゲティはトマトとひき肉で作る甘みのあるソースを
かけて食べるスパゲティのことです。日本では定番の味付けの
ひとつです。しかし、スパゲティの本場イタリアでは、ミートスパ
ゲティという料理はありません。

イタリアにはよく似た料理の「ボロネーゼ」というものがあり
ます。

スパゲティは「スージーちゃんのスパゲッティ(ペーター・コプラン
ズ)」「もりのスパゲティやさん(舟崎靖子)」「めんたべよう!(小西
英子)」など、いろいろな本にもできます。



「こまったさんのスパゲティ」

てらむらてるお さく おかもとさつこ え
寺村輝夫 作 岡本颯子 絵

あかね書房

～どんなおはなし?～

はな やさんの『こまったさん』。休みの日にお家でスパゲッティ
を作っていたはずが、気がつけば目の前はアフリカの大草原!
なんとそこで動物たちが集うレストランのシェフになってしま
います。こまったさんは、おいしいスパゲティを作ることができるの
でしょうか。

いろいろなスパゲティ



ボロネーゼ

トマトとひき肉、玉ねぎなどを煮込
んだソースを平たい麺(タリアテッレ)
にかけて食べる料理です。



カルボナーラ

ベーコン、卵、チーズ、生クリーム、
黒こしょうで作る濃厚なソースをか
らめて食べる料理です。



ペペロンチーノ

にんにく、唐辛子をオリーブオイルで
炒めたソースをからめて食べる料理
です。正式な名前は「アーリオ・オー
リオ・ペペロンチーノ」といいます。



ジェノベーゼ

ハーブの一種のバジルの葉と松の
実、にんにく、チーズ、オリーブオイル
をよくすりつぶしたソースをからめて
食べる料理です。