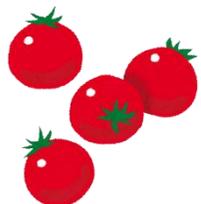


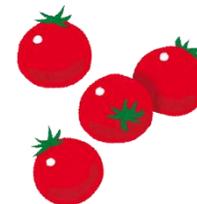
★きゅうしょくメモ★

葛城市学校給食センター

7月11日(金)



ミネストちゃんこなべ



今日の献立は、【米粉パン・牛乳・たらのコンソメタツタ・キャベツとソーセージのソテー・ミネストちゃんこなべ】です!ミネストちゃんこなべは給食に初登場のメニューで、2月に葛城市で行われた【けはやちゃんこなべコンテスト】で西の大関賞を受賞したちゃんこなべです。

ミネストローネはイタリアの料理で、野菜をたくさん入れた具たくさんのスープです。給食にもよく登場していますね。ミネストちゃんこなべは、ちゃんこなべをミネストローネ風にアレンジしていて、材料を炒めながら作るのがポイントです。トマトスープに奈良県産のねぎが入った肉だんごや奈良県産のほうれん草、白ねぎ、トマトなど色々な具材が入っています。新しい葛城市の名物になるかもしれないミネストちゃんこなべをぜひ味わってみてください!



はっけよい!!
かつらぎ!

葛城市市制20周年