



令和8年2月2日の給食



ミラノ・コルティナ2026冬季 オリンピック間もなく開幕！



五つ星 そろえて 体力アップ!



ミネストローネ・ミラネーゼ

2月6日からイタリアで冬季オリンピックが開催されます。そこで、今日は、スポーツ選手も実践する『五つ星そろえて体力アップ』献立にして、副菜を開催地イタリアの家庭料理、ミネストローネにしました。

今日のミネストローネ、
赤くないけど…





ミネストローネ・ミラネーゼ



ミネストローネはイタリアの家庭料理です。野菜をたくさん使ったスープで、必ずしもトマトを使うわけではなく、イタリアでは地域や季節によって入る具材も異なるそうです。

ミラネーゼとはミラノ風という意味です。なので、「ミネストローネ・ミラネーゼ」は、ミラノ風のミネストローネということです。

オリンピックが開催されるミラノのミネストローネは、米とうずら豆を入れるのが特徴です。



ミネストローネは、野菜がたっぷり。
給食の汁物は、野菜を食べるための副菜でもあります。
しゃかり食べましょう！





ミネストローネ・ミラネーゼ

たくさんの野菜を使い、ベーコンや
お米も入っているので一皿で
野菜、たんぱく質、炭水化物
が摂れる栄養満点の
スープです。



ポテトカルボナーラ



今日のポテト
カルボナーラの
ソースは、
もちろん手づくり

ミラノ・コルティナ2026冬季オリンピック！

開幕間近！



食事バランスばっちり！



五つ星そろえて体力アップ！

五つ星献立は、スポーツ選手が体づくりのために心がけている食事と同じで、主食、主菜、副菜、果物、乳製品がそろった献立です。

しっかり食べてスポーツや勉強をがんばりましょう。



バランスよく
食べることが
大切です

