

～食育の視点～		
～食事の重要性～	～心身の健康～	～食品を選択する能力～
～感謝の心～	～社会性～	～食文化～

～対象学年～		
～低学年～	～中学年～	～高学年～

PDF 版給食メモ → → →
タブレットで読み取ってテレビに映してください。

きゅうしょく
給食

つうしん
もぐもぐ通信

9月2日(木)

あまとりチャーナふう すていっくさらだ
こんだて:アマトリチャーナ風・スティックサラダ・

しろ い すーぶ きゅうにゅう
白いんげん入りスープ・牛乳

ぱらりんびっく さいしょ かいさい くに
パラリンピックが最初に開催された国

とうきょうにーぜろにーぜろ ぱらりんびっく きょうぎたいかい かいさい
東京2020パラリンピック競技大会が開催されています
すね。パラリンピックは、1960年イタリアのローマで、
かいめ おりんびっく あ かいさい しょうがい
17回目のオリンピックに合わせて開催された、障害のあ
ひと すぽーつたいかい いっかいめ
る人のためのスポーツ大会が一回目とされています。この
くるま ばすけつとぼーる りくじょうきょうぎ あーちえりー
ときは、車いすバスケットボール、陸上競技、アーチェリー、
くるま すいえい たっきゅう すぬーかー
車いすフェンシング、水泳、卓球、スヌーカー
びりやーど すぽーつ だーちえりー
(ビリヤードのようなスポーツ)、ダーチェリー
あーちえりー に すぽーつ しゅもく おこな
(アーチェリーに似たスポーツ)の8種目が行われたそう
です。

きょう きゅうしょく さいしょ ぱらりんびっく かいさい
さて、今日の給食は、最初にパラリンピックが開催さ
くに いたりあ りょうり だ
れた国であるイタリアの料理を出しています。

あまとりチャーナ たま ばんちえった しおづ
アマトリチャーナとは、玉ねぎとパンチエッタ(塩漬け
ふたばらにく ちーす つか つく ぱすたりょうり
した豚バラ肉)、チーズを使って作るパスタ料理のことで
しょく ぱらりんびっく し たの
す。食からパラリンピックを知るのも楽しいですね。

だいいちかいいめ

第一回目のパラリンピック

かいさい

イタリアで開催されました。



パンチェッタとチーズをつかったスパゲティを「アマトリチャーナ」といいます。



りょうり

イタリア料理の アマトリチャーナ



パンチェッタ →
(ぶたにくのしおづけ)