

た おうえん
食べて応援しよう!

いちのせきせいせいぶだいにがっこうきゅうしよく
一関市西部第二学校給食センター

ミラノ・コルティナ 2026 冬季オリンピック・パラリンピック 応援献立

がつとおか かに きゅうしよく かいさいち りょうり と い みなみ いち
2月10日(火)の給食では、開催地であるイタリアの料理を取り入れました。ヨーロッパの南に位置
するイタリアは、日本の気候と似ていて四季豊かな国です。イタリアにはどのような食文化があるのか、
みなさんも本やインターネットなどで調べてみましょう。



コトレッタ (ミラノ風カツレツ)

ミラノの郷土料理「コトレッタ」は、日本では「ミラノ
風カツレツ」という名前なまえで知られています。薄く伸ばし
た仔牛肉うすのに、パルミジャーノ・レッジャーノチーズをた
っぷり混ぜたパン粉こうしやくを付け、揚げ焼きにした料理で
す。(給食では鶏肉きゅうしよくを使用し、チキンカツレツにしま
した。)



ミネストローネ

げんだい
現代のイタリア語で汁物料理じるものりょうりを意味する「ミネ
ストラ」からきています。「具ぐたくさんスープ」とい
う意味があります。使う野菜つかも季節やさいや地方きせつによっ
てさまざまであり、トマトはいが入っていない透明とうめいなミ
ネストローネもあります。



ほかにもいろいろなイタリア発祥はっしょうの料理りょうりがあります。食べたことがある料理たはありますか?



カルボナーラ



ペペロンチーノ



マルゲリータ



フォカッチャ



ティラミス



パナコッタ



ジェラート