



瑞穂農芸高等学校&イタリアンシェフコラボ給食

6月11日(火)と12日(水)の給食では、瑞穂農芸高等学校で育てた豚を使います。メニューは4月にもコラボした国立市内のイタリア料理店『Casa di Camino(カーサ ディカミーノ)』の川上シェフから提案していただいたレシピをもとに**アマトリチャーナ**と**カッスーラ**を給食で作ります。イタリア料理らしく素材の味を活かしたシンプルな味付けで、豚肉の味を感じることのできる料理にしました。お楽しみに！

6月11日(火) ☆アマトリチャーナ☆

- ・ミルクパン
- ・緑のミネストローネスープ
- ・鯖のレモンペッパー焼き
- ・アマトリチャーナ
(豚肉と玉ねぎのチーズトマトソースパスタ)
- ・低温殺菌コーヒーマルク



ミネストローネスープはイタリアの田舎料理です。それぞれの家庭で材料は違い、トマトが入っていると赤いスープになります。今回の給食ではトマトを使わずに作ります。具たくさんので野菜の味を感じてもらいたいです。
鯖のレモンペッパー焼きは、オリーブオイルとレモン果汁、白ワイン、黒コショウ、塩を使って味をつけています。
アマトリチャーナは瑞穂農芸高等学校で飼育された豚の肩肉とバラ肉を使っています。川上シェフ直伝のレシピ&調理法を給食で再現しています！

6月12日(水) ☆カッスーラ☆

- ・ツナピラフ
- ・キャベツと豚肉の煮込みカッスーラ風
- ・メルルーサのフライソースがけ
- ・人参とパプリカのサラダイタリアンドレッシング和え
- ・低温殺菌牛乳



キャベツと豚肉の煮込みカッスーラ風はイタリア料理のカッスーラという料理を給食として提供できるようにアレンジしたメニューです。カッスーラとは、北イタリア地方の煮込み料理です。豚肉のいろんな部位をキャベツ、人参、セロリや玉ねぎなどと一緒にじっくり煮込んだ料理です。今回は瑞穂農芸高等学校で飼育された豚の肩肉、バラ肉、モモ肉、ヒレ肉を使うので、無駄なくおいしく食べることができる、今回のコラボ給食にピッタリの料理になっています。

