

献立ひとくちメモ

10月6日（金）



ピカタのお話です。

今日は久しぶりのパン給食です。今日のパンにはチーズがたっぷり入っているので、カルシウムをたくさん摂取することができます。

「ピカタ（槍のひと突き）」とはイタリア料理の1つで、槍（フォーク）でひと突きしてひっくり返せるような薄い肉を使うことから名づけられました。イタリアでは卵を使わずに小麦粉だけで薄切り肉を焼き、日本では薄切り肉や魚、野菜などの食材を卵で包み込んで焼きます。アメリカではチキンピカタが一般的で、ケッパーやレモンソースを使います。