

Welcome to our lunch room



らんちたいは 2007

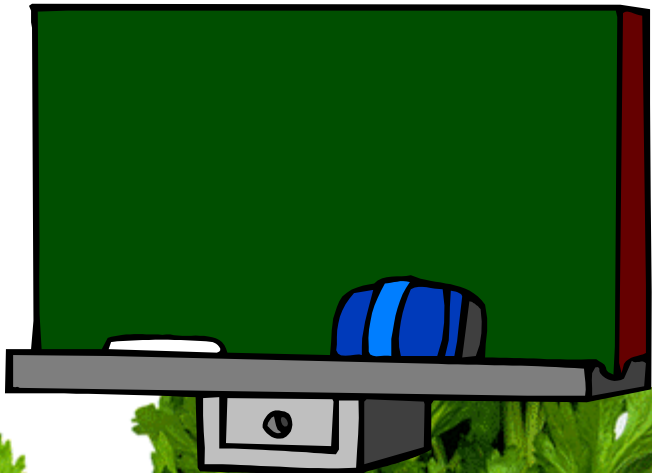
Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

きょう みねす とろーね なか
今日のミネストローネの中
には、ちょこっとセロリをい
れ
ました。にがて ひと おお セロリ
ですが、いろいろなあじをまと
めてくれる名脇役です！

セロリは江戸時代にオランダ
からながさきけん つた 独特の
匂いのため日本人にはなかなかう
けい
られなかったようですが、しょうわ ねんだい
はあすぱらがす かりふらわー とともに
「洋菜の3白」と呼ばれて広まったそうです。

セロリは色の薄い野菜の中では食物
せんいりょう とつぷくらす なか なか けんこう
繊維量がトップクラス！お腹の中から健康に
なれそうですね。

「ミネストローネ」とは“具沢山”という意味のイタリア
かていりょうり にほん あじ
の家庭料理。日本でいうところのおふくろの味にあたるそう
ですよ！みなさんにとっての“おふくろの味”は何かな？



コッパン
ぎゅうにゅう
じゃがたらやき
ごぼうサラダ
ミネストローネ

