

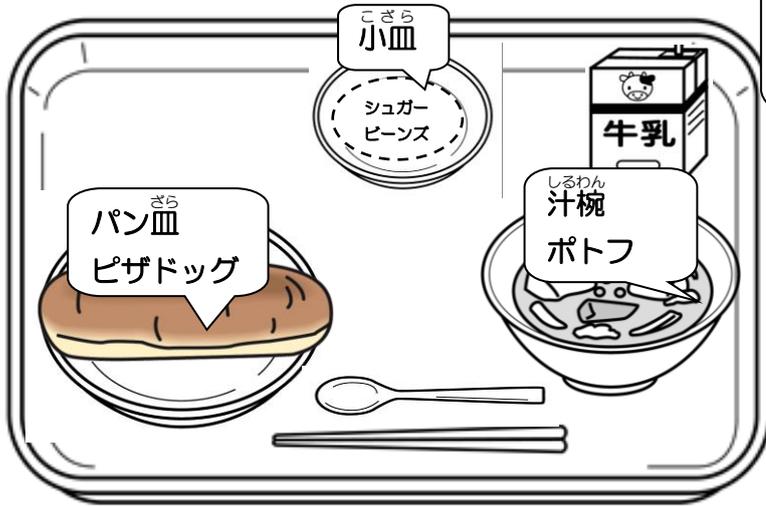


きゅうしょくニュース

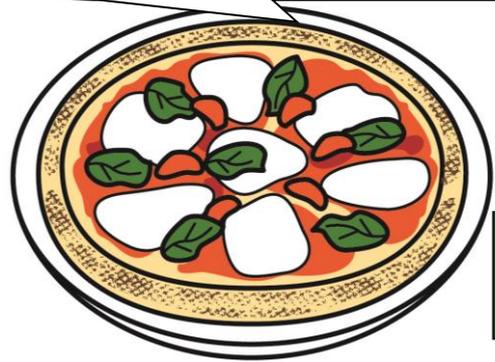


れいわ ねん がつ にちきんようび
令和7年9月26日 金曜日

まめちしき ピザの豆知識



イタリアで有名な「ピッツァ・マルゲリータ」とは、イタリアのマルゲリータ王妃にちなんでいます。1889年、王妃のための特別なピザとして、イタリアの国旗（トマトの赤・チーズの白・バジルの緑）を表現して作られました。



ピザの歴史を紐解いていくと、今から5000年以上前の古代エジプトまでさかのぼるそうです。小麦粉と水を混ぜ、発酵させて、平らな丸い形にし、石窯に貼り付けて焼く…まさにピザの原型が生まれました。それから、イタリアで現在のピザに近いものが生まれたのは、今から500年位前のことだといわれています。

ところで、「ピザ」と「ピッツァ」の違いを知っていますか？
簡単にいうと、アメリカ発祥のものが「ピザ」、イタリア発祥のものが「ピッツァ」です。歴史古いのは、ピッツァです。日本でも最初に伝わったのはピッツァでしたが、戦後（1945年以降）アメリカの影響を深く受け、ピザが広く伝わりました。

今日は、パンにピザの具をはさんで焼いた「ピザドッグ」です♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

牛乳 じゃが芋 マッシュルーム 船橋市産→小松菜

