

今日の給食

10月11日 木曜日

## キャロットライス 魚のラビゴットソースかけ イタリアンスープ 牛乳

ラビゴットソースの『ラビゴット』は、フランス語で「元気を出させる」「回復させる」という意味があります。酢、油、野菜のみじん切りをベースとし、主に魚料理にもちいられます。黄色のピーマン、赤色のトマト、緑色の枝豆と彩りよく、オレンジ色のキャロットライスとの相性もばっちりです。



石鹸でしっかり手を洗いましたか？  
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？  
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

**二学期も残さず食べよう!!**

◎今月の給食目標◎

「協力して素早く準備にとりかかろう」