

きゅうしょくしつからのお知らせ

れいわ ねん  
令和6年

7月9日(火)

# きょうのもりつけ

シーフードサラダ

ガーリックトースト

ラタトゥイユ

※給食では鶏肉も入れました。



きゅうにゅう  
牛乳

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

今日は、7月26日から開催されるパリオリンピック・パラリンピックを受けて“フランス料理”を取り入れました。フランスの各地方には庶民に親しまれている郷土料理があります。今日の“ラタトゥイユ”はフランス南部プロヴァンス地方の郷土料理で、トマト、パプリカ、ズッキーニなど彩り鮮やかな夏野菜をたっぷり使った煮込み料理です。また、フランスは海の幸も豊富なので、えびといかの“シーフードサラダ”を組み合わせました。ぜひ、オリンピック情報の中で、食事にも目を向けてみてください。

今日の地場農産物 都築栄農園よりなす・きゅうり・トマト、

都築勲農園よりズッキーニ・じゃがいもです。