

9月8日(水)

ラタトゥイユスパゲティ
コールスローサラダ

くだもの(梨)

牛乳



ラタトゥイユ

夏に美味しいトマトやズッキーニ、なす、ピーマンなどをコトコト煮込んで作った、フランスの家庭料理です。本場フランスでは、家庭によって食材や味付けがそれぞれ違い、『家庭の味』があるそうです。

今日の給食のラタトゥイユは、夏野菜の他に豚肉を加え、パスタにかけて食べます。

にんにく	:	青森
セロリ	:	長野
たまねぎ	:	北海道
なす	:	茨城
ズッキーニ	:	長野
トマト	:	千葉
パプリカ	:	茨城
エリンギ	:	新潟
キャベツ	:	長野
きゅうり	:	千葉
にんじん	:	北海道
なし	:	茨城
豚肉	:	群馬