

9月11日(月)

ラタトゥイユスパゲティ

フレンチサラダ

冷凍みかん

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 : 群馬
ズッキーニ : 群馬
トマト : 岐阜
パプリカ : オランダ
エリンギ : 新潟
キャベツ : 群馬
きゅうり : 千葉
にんじん : 北海道
豚肉 : 群馬