



深皿

皿なし

ラ・フランスゼリー

ぎゅうにゅう
牛乳

ドレッシングを
まぜましょう。

副菜皿

さつまいもサラダ

うみ さち
スパゲティー海の幸ソース

今日は旬のラフランスのゼリーです。ラフランスは、現在日本で作られる洋梨の中で最も沢山作られている品種です。

本場のフランスでは、手間がかかりすぎると敬遠され、ほとんど栽培されなくなりました。しかし、果肉はジューシーで柔らかく、甘さと芳醇な香りがあり、洋梨の最高峰とされています。

日本での産地は山形県が有名で、全国の8割近くを生産しています。



給食室の様子



いか・えび・たこのシーフードが入ったミートソースです。

さつまいもは、カリッほくっと揚げて塩をふりました。

