

食育ニュース

11月18日(水)



ぎゅうにゅう
牛乳

皿なし

ラ・フランスゼリー

ドレッシングを
まぜましょう。

副菜皿

深皿

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
ようなしの中で最も沢山作られている品種です。

ほんば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
なくなってしまうようです。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。

