

皿なし

ぎゅうにゅう
牛乳

さくらんぼ^い入りフルーツゼリー

ドレッシングを
まぜましょう。

深皿

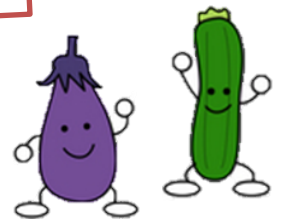
ライス&カポナータ

副菜皿

バジルドレッシングサラダ

“地場産物” 東京都産の野菜と旬の「さくらんぼ」

今日は、西東京市産の新鮮なナスとズッキーニを使い、イタリア料理である「カポナータ」を作りました。ナスもズッキーニも、今が旬の夏野菜です。



また、デザートにも旬のさくらんぼを使いました。品種は、有名な^{さとうにしき}「佐藤錦」です。さくらんぼの名産地は山形県で、一年のうち6月～7月上旬の短い期間にしか出回りません。希少な今だけの旬の味覚を味わいましょう。



給食室の様子



「カポナータ」は、イタリア・シチリア島の料理です。彩り豊かな夏野菜を使うため、この季節におすすめの料理です。



メロンとさくらんぼは、可能な限り農薬を使用しないで育てた「特別栽培農産物」です。りんごゼリー液を作って注ぎました。