



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。

飯椀

深皿

シーフードカレーライス

かいそう
パリパリ海藻サラダ

洋梨の最高峰！旬の「ラ・フランス」



今日は旬のラフランスを使ったゼリーです。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
なくなってしまったそうです。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・ほたてを加えて
シーフードカレーに
仕上げました。



ドレッシングも毎回
出作りしています。



山形県産のラフランスとラフ
フランスジュースを使用して、
季節のゼリーを作りました。