

今日の給食（2024.7.1）

< 献立名 >

コッペパン 牛乳 ソースチキンカツ 夏野菜のラタトゥイユ
コロコロスープ



ラタトゥイユ

ラタトゥイユは、フランス南部プロバンス地方ニースの煮込み料理です。玉ねぎ・なす・ピーマン・ズッキーニといった夏にとれる野菜をにんにくとオリーブオイルで炒め、トマトを加え、香草とワインで煮て作ります。今日の給食では、温かい状態ですが、冷やしても美味しい料理です。