

# 本日の おすすめ

## フランス 南 プロヴァンス地方の家庭料理 野菜の美味しさたっぷり「ラタトゥイユ」



ラタトゥイユは、夏野菜をオリーブオイルで炒め、トマトと一緒に煮込んだ料理です。基本的に、ナス、ズッキーニ、パプリカ、玉ねぎ、トマトなどの夏野菜を使い、ニンニクやハーブで風味付けをします。塩、コショウでシンプルに味付けされることが多いです。



### ラタトゥイユはフランスの「肉じゃが」！？

POINT! ラタトゥイユはフランスの南部でよく食べられている料理です。家庭料理の代表のように食べられることから、日本で言う「肉じゃが」のような料理とされています。



今日は夏休み前の給食最終日です。  
給食を毎日おいしく食べてくれて・・・

