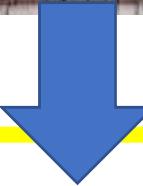


本日のおすすめ



フランス南部の家庭料理 野菜の美味しいたっぷり「ラタトウイユ」

ラタトウイユは、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。



ラタトウイユはフランスの「肉じゃが」！？

POINT! ラタトウ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」のような料理と言われています。



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ださい・・・

