

ランチメール

きょう
今日のこんだて

11.8

- ハンバーグサンド
- ゆでやさい
- まめ
豆のポタージュ
- ぎゅう にゅう
牛乳

ポタージュとはフランス語で「とろみのあるスープ」という意味です。とろみをつけるためのルウは給食室の手作りです。バターと小麦こをこがさないようによくいためて作ります。とろみのあるスープはさめにくいので、さむくなるこれからの季節にぴったりです。今日は白いんげん豆をミキサーにかけてポタージュにしました。



まめはたいていしるいがあるよ。たべられるまめはそつちが70%しるいほど!

