

ランチメール

11/15

ほんじつ こんがて
本日の献立

黒パン シーフードグラタン

キャベツとハムのソテー バナナ牛乳

グラタンはフランスから日本に伝わってきました。

グラタンはフランス語で「こげ目のついた」という

意味があります。昔、失敗した焼き料理の

おこげがおいしかったことから、たまたまできた

料理です。少しずつ寒くなってきた今の季節

にピッタリの料理です。たくさん食べて寒さ

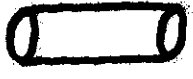
に負けないようにしましょう😊



ランチメール

● 今日きょうの南大立なんだて 2024.11.15(金)
黒くろパン シーフードグラタン
キャベツとハムのリテー バナナ 牛乳ぎゅうにゅう

今日きょうのグラタンがたんに使つかわれている
『マカロニ』は、パスタの種しゅ類るいの

1つです。

日本にほんでは  このようなマカロニが
1番有名ばんゆうめいですが、パスタの中なかには

 こんな形かたちをした『ペニネ』という
ものや  こんな形かたちの『カール』と
いうものもあります。

食べたニと、あるかな？

ランチメニュー

〇 今日^{ニル}の献立

2024.11.15(金)

黒パン・シーフードグラタン。

キャベツとハムのソテー、バタ^{ミロウにや}ト、牛乳

〇 バタトの食^たべ方^はって?

そば^はかり^のよう^な黒い^点が^でてきたとき^は。

この黒い^点は、「シュガー^スポット」といって、
バタトが^{一番}おいしく^食べられる^目印^でる。

バタトが^あ青い^時と^{くら}べると、甘^みが^つ強く^なった^り、

食^レが^やわらか^くな^ったり^します。

シュガー^スポット^がでたら^ら野菜^室にいれて、

3日^間くら^いで^食べ^るのが^お可^めで^る。

きょうしよ

給食^をおいしく^食べ^てね!

