

# 五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和6年 6月 28日 N0.54

今日の給食は「白身魚のラビゴットソース」です。今回は「ラビゴットソース」についてです。「ラビゴットソース」はフランス料理の1つですが「ラビゴット」とはどのような意味があるか知っていますか。元気をださせるという意味があります。

ラビゴットソースはトマトや玉ねぎ、ピーマン、きゅうりなどの野菜をきざんで油やお酢と一緒に混ぜました。たっぷりの野菜と健康に良いお酢が入っているため栄養満点のソースです♪

## 《今日の献立》

- ミルクパン
- 白身魚のラビゴットソース
- 粉ふきいも
- たまご野菜スープ
- 牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 すけとうだら たまご わかめ	ミルクパン 小麦粉 でんぷん 油 オリーブ油 じゃがいも コーンスターチ	にんにく 玉葱 トマト 黄ピーマン きゅうり にんじん キャベツ えのきたけ しょうが

ラビゴットソース、オーマイゴット!! さっぱり美味しいね(^\_^) お酢が入ったソースは気分がすーっとするね(^\_^)♪

