

# 五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 11月 21日 NO.120

今日の給食は旬のくだものを使った「ラ・フランス」です。

「ラ・フランス」は 10 月～1 月が旬のくだもので洋なしの1つです。名前の由来は発見者がフランス出身で「わが国にふさわしい果物だ。」とたたえたことからこのような名前がつけました。

食感は「なし」と比べてとろけるようにやわらかく、高級マスクメロンのような食感ともいわれています。そして、香りも良いことから別名「洋なしの女王」と呼ばれているくだものです。

フランスという名前が入っていますが、世界の中では日本だけが作っているくだものですよ♪

皮をむくのが大変な洋なしです。

きれいにむきました、よう～なしとげた(^\_-)-☆



## 《今日の献立》

中華丼

韓国風サラダ

くだもの(ラ・フランス)

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 豚肉 むきえび いか ほたて貝 うずら卵 刻みのり	米 押麦 油 砂糖 でんぷん ごま油	しょうが にんにく 玉葱 にんじん 白菜 きくらげ たけのこ水煮 グリーンピース もやし キャベツ きゅうり 長ねぎ レモン ラ・フランス

