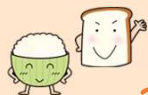


★ 給食ブログ ★



2026 年 7 月 8 日 (水)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- サーモンフライ
- ラタトゥイユ
- クリームスープ



今日のラタトゥイユに入っている仲間たち／

< 給食ニュース >



今日は、「ラタトゥイユ」が登場しました。

ラタトゥイユは、夏野菜を使った南フランスの家庭料理です。王寺町では、トマト、なす、ズッキーニ、青ピーマン、黄ピーマンなどの夏野菜を取り入れ、見た目も鮮やかな一品に仕上げました。

夏野菜には、水分やカリウムが豊富なものが多く、暑い時期の体調管理に役立つと言われています。

また、太陽の光をたっぷり浴びて育つため、色鮮やかなものが多いのも特徴です。

教室を回り、「今日のラタトゥイユには夏野菜が5種類使われています!全部分かる?」と聞いてみると、「トマト!」「ズッキーニあった!」と、皿の中をじっくり見ながら探す子どもたちの姿が見られました。

ただ食べるだけでなく、食材に目を向けるきっかけになったようです。

料理の中で、どんな食材が使われているかを知ると、いつもの給食も違って見えてきます。子どもたちがお皿をのぞき込みながら夏野菜を探す姿が、とても印象に残る給食時間でした。