



# 給食ニュース

令和7年2月13日(木)

## ジュリエンスープ

きょうは、<sup>やさい</sup>野菜の<sup>き</sup>切り方が<sup>かた</sup>特徴の<sup>とくちょう</sup>「ジュリエンスープ」です。

「ジュリエヌ」とは、フランス語で<sup>こ</sup>マッチ棒より<sup>ぼう</sup>細い<sup>ほそ</sup>糸状に<sup>いとじょう</sup>切ったものという<sup>き</sup>意味で、<sup>い</sup>日本<sup>にほん</sup>でいう<sup>い</sup>干切りと同じ<sup>せんぎ</sup>意味です。干切りにした<sup>せんぎ</sup>野菜<sup>おな</sup>が<sup>い</sup>たっぷり<sup>い</sup>と<sup>せんぎ</sup>入ったスープです。

## 今日の献立

こまツナサラダ



ジュリエンスープ

セルフフィッシュサンド



いと口目は野菜から。