



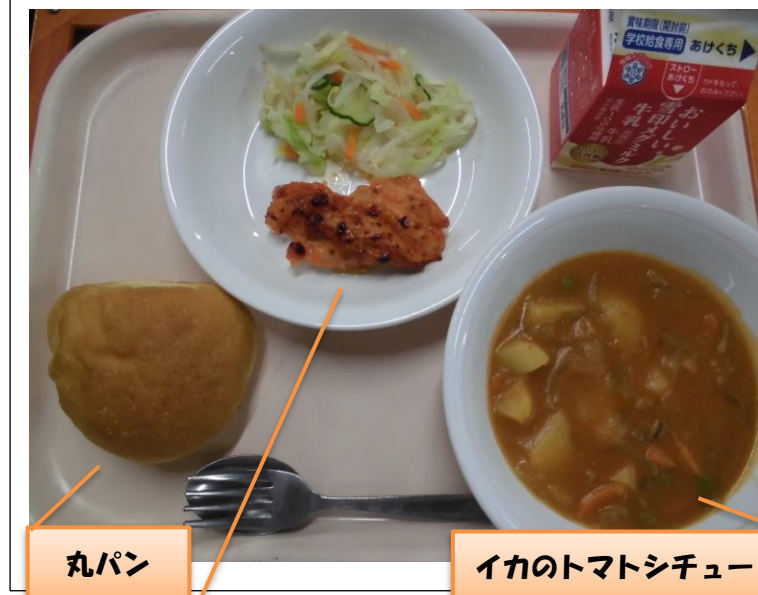
給食ニュース

令和6年9月18日(水)

とりにくのオーロラソースがけ

今日は、ピンク色のソースがかかった「とり肉のオーロラソースがけ」です。オーロラソースはフランス生まれのソースで、日本ではケチャップとマヨネーズを混ぜて作ります。オレンジ色とピンク色をしたソースは、フランス語で明け方を意味する「オーロラ」を連想させるので、この名前がついたとされています。

今日の献立



丸パン

イカのトマトシチュー

フレンチサラダ
とり肉のオーロラソース

いと口目は野菜から。

