

～きゅうしょくしつだより～

# はらぺこ

きょうの献立は「<sup>こんだて</sup>牛乳・<sup>ぎゅうにゅう</sup>ぶどうパン・<sup>さけ</sup>鮭  
 のラビゴットソース<sup>や</sup>焼き・<sup>わかくさ</sup>若草ポテト・  
 ジュリエンヌスープ」です。

ラビゴットとは、フランス語で<sup>ご</sup>元気を  
<sup>かいふく</sup>回復させるとい<sup>い</sup>意味で、<sup>す</sup>酢や<sup>あぶら</sup>油の  
<sup>なか</sup>中に<sup>たま</sup>玉ねぎ・トマト・ピクルスをみじん  
<sup>ぎ</sup>切りにしていたドレッシングです。

きょうはビタミン<sup>ほうふ</sup>豊富な<sup>さけ</sup>鮭にかけて<sup>や</sup>焼  
 きました。

とく <sup>きゅうしゅう</sup>  
 特にカルシウムの吸 収を

てだす <sup>ティ</sup>  
 手助けしてくれるビタミン D