令和５年　１２　月　７　日（　木　）

今日の南中給食

メニュー

- バターライス（しゃもじ）
- 鮭の香草チーズ焼き（手袋2枚）
- オーロラポテトサラダ（ぎざお玉）
- ミネストローネ（お玉）
- 牛乳

今日の栄養メモ

今日は洋風の米飯の献立です。ご飯はバターと塩こしょうを入れて炊いているのでほんのり味がついています。鮭の香草チーズ焼きは、下味を付けた鮭に、パン粉とチーズ、ハーブ、オリーブ油を混ぜたものをのせてオーブンで焼きました。香ばしくて食べやすいと思います。オーロラポテトサラダのドレッシングは、卵を使わないマヨネーズに、赤いパプリカの粉を入れた淡いオレンジ色のドレッシングです。フランス料理で、ホワイトソースにトマトピュレを入れたソースが、オーロラソースと呼ばれることから、オレンジ色のソースやスープに「オーロラ」の名前をつけることがあります。