給食室からのお手紙

ふくしまけん
「ほうすい」

なすのミートグラタン

なし

ひじきのガーリックライス

ジュリエンヌスープ

「ジュリエンヌ」は
フランス語で
「千切り」という意味

なすのはな

秋茄子のおいしい季節です

茄子は収穫時期によって呼び名が違います。**6月頃**から収穫されたものを「**夏茄子**」、**9月以降**に収穫されたものを「**秋茄子**」といいます。夏茄子は強い日差しを浴びて育つため、皮が厚く実が詰まっています。気温が下がって日差しが弱まる秋には、皮が薄くてしっとりした茄子ができます。これが秋茄子です。秋茄子はとても柔らかく、甘みやうま味が濃くなります。

☆グラタンの紙皿は、重ねて片付けてください。

＊著作権への誤解を防ぐなどのため、ホームページ版はイラスト等を削除しています