もぐもぐニュース

3月10日の給食

・ソフトフランスパン

・鶏肉（とりにく）のディアブール風

・野菜スープ

・タルトタタン　・牛乳

トング…パン、鶏肉、タタン

おたま、深いおたま・・・スープ

☆ディアブールとタルトタタンについて

をディアブールは、「悪魔風（あくまふう）の」という意味があり、鶏肉を広げた形が悪魔の姿に似ていることや、ピリッと辛いソースから名付けられた、フランス料理のひとつです。タルトタタンは、１９世紀後半にフランスのタタン姉妹が作った、りんごを使った焼き菓子です。今日は3年生が考えてくれたフルコースをアレンジした献立です。あじわって食べましょう！

栄養教諭：鷹取