



給食ニュース

令和6年10月23日(水)

さかなのチーズムニエル

今日は、サケに小麦粉と粉チーズをつけてオーブンで焼いた「さかなのチーズムニエル」です。ムニエルは、フランス語で「粉屋」を意味するそうです。フランス料理で魚を調理するときにつかう言葉で、食材に小麦粉などの粉をまぶして、バターをつかって焼いた調理法です。

今日の献立



きびごはん

ミネストローネ

オレンジドレッシングサラダ
魚のチーズムニエル



ひと口目は野菜から。