



おうえんきゅうしょく
～こどもスマイル応援給食～

りょうり あじ フランス料理を味わおう！

とこなめし 常滑市にあるフランス料理店「ル・クーリュズ」の渡邊シェフが考えた特別メニューが給食に登場します！！

がついつか もく
11月5日(木)

ちたぶた こんさい にこ 知多豚と根菜のビネガー煮込み

ちたはんとうさん くらす つか
知多半島産の黒酢を使
い、砂糖ではなくはちみつ
で甘みをつけています。

ちたはんとう そだ 豚の
知多半島で育った豚の
肩肉をいつもより大きく
切りました。



とこなめし のうか つか
常滑市の農家さんが作っ
てくれた赤い色の大根が入っ
ています。

ふうみ
風味をつけるためにクミン
やローリエという、フランス
料理でよく使われる香辛料
を使っています。



フランス料理店「ル・クーリュズ」
渡邊大佑(わたなべだいすけ)さん

ふだん きゅうしょく ひと
普段の給食もそうですが、たくさんの人がみな
さんのことを考えて作ってくれているものなの
で、同じように大切に食べてくれるとうれしいで
す。

ひ とこなめし のうか あかだいこん つく この日のために常滑市の農家さんが赤大根を作ってくれました！！



J A あいち知多青年部常滑支部
岩川剛史(いわかわたけし)さん

おお やさい
大きくなるために、野菜
だけでなく、いろいろなも
のをたくさん食べてくだ
さい！

