

令和5年6月15日(木)



献立名

- ・フラワーロール
- ・ホキのラビゴットソース
- ・コーンスープ
- ・彩のきずなサラダ

今日のホキにかけたソースは「ラビゴット」と言います。「ラビゴット」とは、フランス語の「ravigoter(ラヴィゴテ)=元気にさせる」からきています。

ソースの材料は玉ねぎ、トマト、砂糖、酢、レモン汁、オレガノで、玉ねぎ、トマトは地元緑区の農家の方が育てたものを使用しました。特にトマトは、フルーツトマトのような甘みの強いものが納品され、予定していた砂糖よりも控えて作るほど、甘そうなトマトでした。一般に、甘味と酸味は疲労回復効果があると言われているので、食べて元気になってねという思いから取り入れました。このソースは、焼いた鶏肉にも合います。