



4 月 17 日 (金)

～今日の献立～

- 梅ちりごはん
- 鶏肉のオーロラソースあえ
- マカロニサラダ
- わかめスープ
- デコポン



今年も、子どもたちに給食の先生たちからの献立についての話をしてもらえることになりました(^^)子どもたちの反応を給食だよりにしてお伝えしていきたいと思います。

☆給食の先生からのお話☆

今日は、お誕生日会でしたね！お誕生日のお友達はおめでとうございます！！
オーロラソースのお話をします。

オーロラソースは、日本から遠く離れたフランスという国でとてもよく使われているソースのことで、ホワイトソースに裏ごししたトマトとバターを加えたソースの事です。フランス語でオーロラは曙、明け方の意味です。トマトのオレンジかったピンク色の曙色にちなんで明け方の空の色をイメージして作られたソースです。

あと、今日の果物は、でこぼんです。

でこぼんは、シラヌイ（不知火）という果物です。シラヌイの中で、糖度の高い甘いものをデコポンといいます。なので、でこぼんに甘くないものはありませんので、今が旬なので、ぜひ食べてみて下さいね(^^)♪



☆子どものつぶやき（反応）☆

- ①「先生！！これについてるのがオーロラソース？」
- ②「そうよ！どんな味がする？」
- ③「先生!!これはな、お口に入れた瞬間に、おしゃれな味がする～」
- ④「えええ？おしゃれな味!？」

と思わず笑ってしまいました。どの子もおいしいと大喜びでした。またデコポンを食べた子どもたちは、「本当に甘いなあ(*^。^*)」「これは、おいしいわあ」と口々に言っていました。

