

11月13日（火）

きょうは、“和風ハンバーグ”のタレについてのお話です。

きょうの“和風ハンバーグ”のタレは、手作りのポン酢^ずをベースとした大根おろしソースで、さっぱりと食べられます。「ポン酢^ず」という言葉は、オランダ語のみかんやオレンジなどのかんきつ類^{かじゅう}の果汁という意味がある「ポンス」という言葉からきています。きょうの手作りポン酢^ずには、レモンの果汁^{かじゅう}を使用しています。

きょうの給食もしっかり残さずに食べて、病気に負けない体を作りましょう。