



献立紹介 『ラタトゥイユ』 (令和 8 年 7 月 6 日給食)	
〈材料 4人分〉 オリーブ油……………小さじ1 ベーコン……………4 枚 にんにくチューブ……2cm 程度 なす……………中 1 個 たまねぎ……………小 1 個 じゃがいも……………中 1 個 ズッキーニ……………1/2本 ピーマン……………1 個 トマト水煮……………1缶 洋風だし……………小さじ2 こしょう……………少々 バジル……………少々	〈作り方〉 ① たまねぎは半分に切り、くし切りにする。 ② なす、じゃがいも、ズッキーニ、ピーマンは乱切りにする。 ③ ベーコンは2cm程度に切る。 ④ 鍋にオリーブ油をひいて、ベーコンとにんにくを炒める。 ⑤ 野菜を軽く炒め、トマトの水煮、洋風だし、こしょう、バジルを入れて、弱火で15分程度煮込む。 ⑥ 野菜が煮え、トマトの酸味がなくなればできあがり。