

# なつメニュー♪ラタトゥイユ

ラタトゥイユは、<sup>かていりょうり</sup>フランスの家庭料理で、<sup>みず</sup>水を使わずに、<sup>つか</sup><sup>やさい</sup>野菜から出る<sup>で</sup>水分<sup>すいぶん</sup>だけで



煮込<sup>に</sup>む料理<sup>こ</sup>です。<sup>りょうり</sup>夏野菜<sup>なつ</sup>とトマト<sup>やさい</sup>を入れる<sup>い</sup>のが特徴<sup>とくちょう</sup>で

<sup>す</sup>。今日の給食<sup>きょう</sup>には、ズッキーニ<sup>きゅうしょく</sup>という

<sup>なつ</sup>夏野菜<sup>やさい</sup>が入<sup>はい</sup>っています。



ズッキーニはキュウリによく似<sup>に</sup>ています  
が、カボチャの仲間<sup>なかま</sup>です。

ズッキーニの皮<sup>かわ</sup>は、かぼち  
の皮<sup>かわ</sup>とよく似<sup>に</sup>ているよ！

