

# ～7月の誕生会～



たこと  
フロッコリーの  
サラダ

蒸し鶏肉の  
ラビゴットソース

サワー  
チェリー  
ケーキ

カニピラフ

スープ

7月16日(金)の昼食は誕生会メニューでした。メインに掛けた「ラビゴットソース」とはフランス発祥のすっぱいソースで野菜のみじん切りと共に今回はワインビネガーを使用しています。ラビゴットとはフランス語で「元気を出させる」「回復させる」という意味の動詞です。夏バテの時期にピッタリですね。