

2月5日 (月)

おいしいなつうしん

◎金曜日の正解◎ ② 立春

◎今日のクイズ◎

「給食DE世界旅行」第13回目は、「フランス料理」です。そして今日は「シェフ給食」です!

国分寺のフレンチレストランの山崎シェフにメニューを考えていただきました。

• *Salade nicoise* サラダニソワーズ” ニース風サラダ”

たっぷりの野菜とオリーブやアンチョビなどを使った南仏の定番サラダ。小平産のにんじん、キャベツを使います。

• *Cassoulet* カスレ” 鶏肉と白いんげん豆の煮込み”

鶏肉から出るうま味と白いんげん豆のコクのハーモニーが特徴の煮込み料理。

フランス南西部ラングドック地方の伝統的な郷土料理です。

• *Crème au caramel* クレームキャラメル” キャラメルプリン”

日本でもおなじみ、みんな大好き定番のプリン。

• *Pain* ソフトフランスパン

• *thé d'orge* 麦茶



では、クイズです。次のうちフランスの首都はどこでしょうか?

- ① ニューヨーク
- ② パリ
- ③ ローマ

キャラメルプリン

ニースふうサラダ
(サラダ+ミニトマト1こ)

ソフトフランスパン

カスレ
(とりにく+ウインナー
+トマトソース)

大わん

おわんに「とりにく」と
「ウインナー」をよそい、
トマトソースをかけてね!

もりつけかた

正解のクラス

- 1の2、3の1、3の2、
- 4の1、4の2、4の3、
- 5の2、6の1、6の2