

2月3日（月）

おいしいなつうしん

③ 7kg

◎今日のクイズ◎

「給食DE世界旅行」第11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。

・Garbure "Legumes de KODAIRA" 小平野菜のスープ ガルビュール

ベーコンやたっぷりの野菜を使用した具沢山のスープ。小平産野菜を使います。

・Petits farcis de "Patate douce" さつまいものプチファルシ

「ファルシ」は、肉や魚、野菜の中に、パテやテリーヌなど別の食材をピューレ状にしたものや細かく刻んだものを詰めたフランス伝統の家庭料理です。

小平産のさつまいもを使って作ります。

・Minestrone de fruits フルーツのミネストローネ

果物をたくさん使ったクラッシュゼリーを作ります。

アセロラジュースを使ってミネストローネ風（赤色）に仕上げます。

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

フルーツのミネストローネ

小わん

ソフトフランスパン

さつまいものプチファルシ

こだいらやさいのスープ
「ガルビュール」

大わん

しゃっかんの中にイチゴを
入れて、よくかきまぜ、
クラッシュゼリーにして
からくぼってね！

もりつけかた

正解のクラス

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

