

2月9日 (月)

おいしいなつうしん

① 金曜日の正解 ② さといも

③ 今日のクイズ

「給食DE世界旅行」第12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。
- Filet de poisson blanc poele, sauce et Panisses **しろみさかなのポアレ~パニスのソースしたて~**
「ポワレ」はフライパンで肉や魚の表面をカリッと焼き上げる調理法のことです。
ひよこ豆をペースト状にした「パニスのソース」を添え、小平産のさつまいもを飾ります。
- Tarte Tatin **タルトタタン**
タルトタタンとは、バターと砂糖で炒めたりんごを型の中に敷き詰め、
その上からタルト生地やパイ生地をかぶせて焼いたフランスの伝統菓子です。

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

クイズの選択肢が書かれたカード:

- タルトタタン
- ソフトフランスパン
- しろみさかなのポアレ~パニスのソースしたて~
- こだいらやさいのスープ 'ガルビュール'
- 大わん

もりつけかた

こだいらやさいのスープ 'ガルビュール'
しろみさかなのポアレ~パニスのソースしたて~
タルトタタン ソフトフランスパン ぎゅうにゅう



正解のクラス

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