

2月14日(火)

おいしいなつうしん

◎きのうの正解◎ ① ぶぶづけ

◎今日のクイズ◎

「給食DE世界旅行」第14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” こだいらやさいのスープ、”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です。小平産野菜を使っています。
- fricassée de poulet avec riz au beurre とりにくのフリカッセ、バターライスこそえて  
色を付けないように丁寧に火入れした鶏肉をたっぷりのクリームと野菜で仕上げた料理です。
- terrine de chocolat チョコレートのテリーヌ  
□当たりがトロトロのチョコレートの濃厚なテリーヌです。

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？

もりつけかた

チョコレートのテリーヌ

とりにくのフリカッセ、  
バターライスこそえて

こだいらやさいの  
スープ

大わん

- ① ニューヨーク ② パリ ③ ローマ

正解のクラス  
3の2、4の1、  
5の1、6の1

むぎちゃ こだいらやさいのスープ、ガルビュール  
とりにくのフリカッセ、バターライスこそえて  
チョコレートのテリーヌ

