



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつと う か きんようび
令和6年5月10日 金曜日

せかいあじ 世界味めぐり「フランス」



きょう 二ーゼロ二ーヨン きょうぎたいかい かいさい
今日は、パリ2024オリンピック競技大会が開催されるフランスの料理をアレンジした献立です。

りょうり せかいさんだいりょうり ひと
フランス料理は、世界三大料理の一つといわれています。

たら た さかな
鱈は、フランスでよく食べられている魚です。

ふう なんぶちほう
プロバンス風とは、フランス南部地方のトマトやにんにく、オリーブオイルを使った料理のことです。

す じる ひた りょうり す
マリネは、酢やレモン汁に浸した料理です。お酢は、ぶどうからつくられたワインビネガーを使っています。ひじきは千葉県産です。

にく やさい ちょうじかに こ なべりょうり
ポトフは、肉や野菜を長時間煮込んだ鍋料理のことです。

きょう ふなばしさん にんじん つか つく
今日は、船橋産のかぶや人参を使って作っています。

あじ た
ぜひ、味わって食べてみてくださいね。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



ぎゅうにゅう ふなばしさん こまつな にんじん
牛乳 ひじき きゅうり かぶ 船橋市産→小松菜 人参