

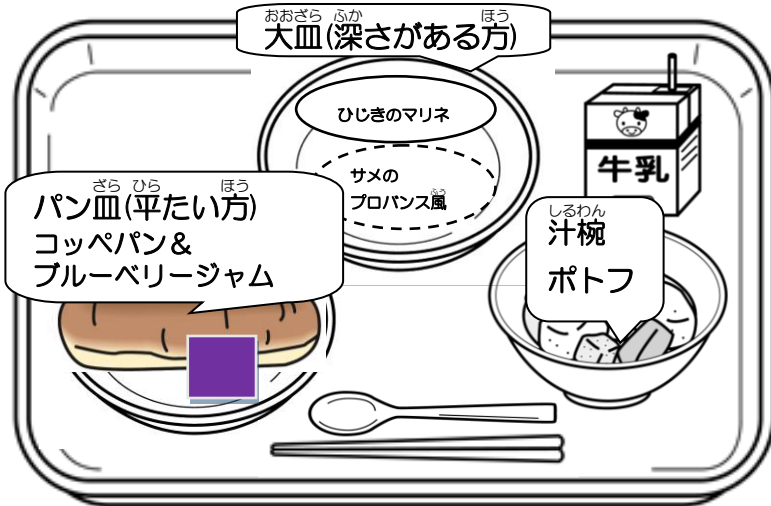


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようび  
令和7年5月16日 金曜日

## せかいあじ 世界味めぐり「フランス」



きょう 今日、せかいあじ 世界味めぐりとして、フランスのりょうり 料理をアレンジした  
 こんだて 献立です。フランス料理は、りょうり 世界三大料理の一つといわれていて、  
 いろいろ 色々なソースをつか ったりょうり 料理があります。さて、ここでクイズ！フラ  
 ンス料理で、お皿のソースは、どう食べきるのがよいのでしょうか？  
 ①ぐ から た 具と絡めて食べきる ②パンにつけて た 食べる …答えは①です。  
 ソースは、ぐ から た 具と絡めて食べきるのが正しいマナーだそうです。

(カジュアルなレストランならパンにつけても問題ないそうです)

きょう 今日、フランス南部地方のなんぶちほう プロバンス風として、トマトやにん  
 にく、オリーブオイルをつか ったソースを、あげたさめにかかけました。

マリネとポトフもフランスの家庭料理です。ちばけんさん 千葉県産のひじきや  
 ふなばしさん 船橋産のかぶやにんじん 人參など、じもと 地元のしょくざい 食材をつか つか 使って作りました♪

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



ぎゅうにゅう 牛乳 ひじき きゅうり ちばけんさん 船橋市産→こまつな 小松菜 かぶ にんじん 人参