

食育ニュース

11月25日(月)

皿なし

ゆめ
夢オレンジ

副菜皿

ポテトのハニーサラダ

ドレッシングを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

チキンライス

トーストを
うかべてください。

飯椀

オニオングラタンスープ

オニオングラタンスープは、^{しよせつ}諸説ありますが、フランスの
^{しゅと}首都パリのある^{きょうどりょうり}イルドフランス地方の郷土料理とされていま
す。スライスした玉ねぎを、あめ色になるまでじっくりと炒め、^{いた}鶏ガラス
ープを加えて仕上げます。本来はグラタン皿によそり、^{うすき}薄切りのパンとチーズ
をのせて、皿ごとオーブンで焼きます。もともとは、フランスの家庭料理だっ
たそうですが、日本でフランス料理が広まると、いち早くレストランでも
^{ぜんさい}前菜としてふるまわれたそうです。



給食室の様子

スープに浮かべるトーストは、フランスパンをスライスし、チーズをかけ、こんがり焼きあげて作りました。

