

ドレッシングをまぜましょう。

副菜皿

バジルドレッシングサラダ

ぎゅうにゅう
牛乳

トーストをのせ、
上からスープを注ぎ
ましょう。

飯椀

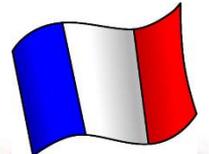
オニオングラタンスープ

深皿

チキンライス

オニオングラタンスープは、^{しよせつ}諸説ありますが、フランスの首都パリの^{しゅと}あるイルドフランス地方の^{きょうどりょうり}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^{とり}を加えて仕上げます。本来はグラタン皿^{うすぎ}によそり、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



フランスパンにチーズをかけ、
こんがりと焼きました。



玉ねぎをじっくり炒めて、オニオン
スープを作りました。トーストを浸
して食べてください。

