

ドレッシングをまぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

トーストをのせ、
上からスープを注ぎま
しょう。

バジルドレッシングサラダ

飯椀

深皿

チキンライス

オニオングラタンスープ

フランス発祥「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^{きやうどりやうり}ある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、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ふる
まわれたそうです。

給食室の様子



フランスパンを1切れずつスラ
イスし、チーズをかけ、オーブ
ンでこんがりと焼きました。



玉ねぎをじっくりと炒めて仕上げた、手作りの
オニオンスープです。トーストに注ぎ、浸して
食べましょう。