

ドレッシングを
まぜましょう。

飯椀

コーンサラダ

コーヒーオレ
(カフェオレ)

深皿

ポークシチュー

平皿

にしよく
二色ガーリックフランスパン

日本でもおなじみ☆フランス発祥の料理



シチューは17世紀ごろにフランスで生まれた料理です。シチューと聞くと、白色のホワイトシチューを想像しやすいですが、実は、日本に初めて伝わったシチューは「茶色」でした。「ルー」を作る時、じっくりと色づくまで火を通すと、茶色の「ブラウンルー」ができます。給食室ではどんなルーでも、時間をかけて手作りしています。

また、コーヒーと牛乳を合わせた「カフェオレ」は、フランスが  発祥とされています。「オレ」には「牛乳が入った」という意味があります。

給食室の様子



パプリカとパセリを使って、2色に仕上げました。



肉は、下味して小麦粉をまぶし、オーブンで焼きました。他にも、「トマト調味料は別で加熱し酸味を飛ばす・隠し味のキャラメルソースを作って加える」など多くの工夫をして仕上げました。

