

食育ニュース

3月23日(水)

皿なし

あまくさ
天草オレンジ

皿なし

キッシュロレーヌ

平皿

ガーリックフランスパン

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

やさい
野菜のスープ煮

「キッシュロレーヌ」とは??



キッシュは**フランス**の伝統料理です。キッシュロレーヌもキッシュの一種で、フランスの家庭で古くから作られ続けてきました。本来のキッシュは、パイ生地に卵液と具材を流し入れ、焼いて作ります。

日本でもキッシュは有名ですが、キッシュロレーヌという言葉はあまり聞いたことがないかもしれません。「**ロレーヌ**」は、**フランスのロレーヌ地方**を指す言葉で、ロレーヌ地方は**ベーコンやハムなどの生産地**として知られています。そのため、具材にベーコンなどが入るオーソドックスなキッシュをこう呼ぶようです。

給食室の様子



今日はロレーヌ地方にならい、ベーコンを加えたキッシュを作りました。