

パリ オリンピック・パラリンピック おうえんメニュー



7月17日(水)



ミルクパン 牛乳

鶏肉のオニオンマスタードソースかけ
フレンチサラダ ラタトゥイユ

ココアゼリー

※2年生リクエスト給食

開催国フランスの食文化



フランスの食文化はユネスコ無形文化遺産に登録されています。フランス料理は、魚や肉などを焼いたあと、ソースをかけて食べるのが主流です。代表的なソースの中には私たち日本人にとっても馴染みのあるデミグラスソースやベシャメルソースもあります。フランス料理が独自に洗練されたのは、17世紀ヴェルサイユ宮殿を建てたルイ14世の時代だといわれています。その後さらに、19世紀のはじめにはカレームという料理人が、エレガントな料理を作り出し、現在のフランス料理の形ができあがりました。

- 玉ねぎ : 佐賀
- パセリ : 茨城
- キャベツ : 群馬
- きゅうり : 群馬
- にんにく : 青森
- にんじん : 青森
- セロリ : 長野
- なす : 群馬
- かぼちゃ : 神奈川
- トマト : 群馬
- 鶏肉 : 宮崎