

しろみざかな

白身魚のカレームニエルの「ムニエル」とは、

りょうりほう

フランスの料理法のひとつです。

さかな

こむぎこ

魚に小麦粉

や

をまぶし、バター焼きます。「ムニエル」という

ことば

ご

こなや

いみ

言葉は、フランス語で「粉屋さん」という意味で

きょう

す。ソースがかかることもありますが、今日は

こむぎこ

こ

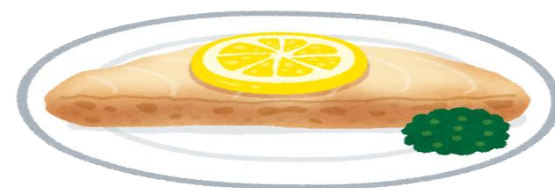
ま

あ

あじ

小麦粉にカレー粉を混ぜ合わせた味つけになっ

ています。





しろみざかな
コーンライス、白身魚のカレームニエル、
やさい
野菜ソテー、
いも とうにゅう
じゃが芋の豆乳スープ