

ジュリアンスープの「ジュリアン」とは、フ

ランス語で「千切り」を意味し、野菜を髪の毛の

ように細く切ることをさします。野菜を細く切

ることで、火の通りも早くなり、短時間で作る

ことのできるスープです。野菜もたくさん入っ

ていて栄養たっぷりになっていますので、

味わって食べてみてください。





ごはん、ハンバーグ <sup>めだまや</sup> 目玉焼きのせ、ポテトのフレンチサラダ、ジュリアンスープ