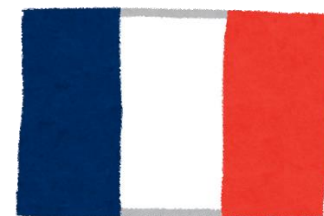




きょう きゅうしょく し く みなとく こくさいゆうこう と し
今日の給食は、パリ市15区と港区が国際友好都市にな
ったことを記念したお祝い給食です。

ほんば りょうり きゅうしょく あじ しんばし
本場のフランス料理を給食でも味わえるよう、新橋にあ
るフランス料理シェフ、杉本さんがメニューを考
えてくれま
した。その中から、今回は2品を取り入れました。

ろうか きゅうしょくこくばん けいじ
廊下にある給食黒板のところにたくさん掲示してありま
す。普段と少し違う給食をぜひ味わって
食べてみてください。





◎アッシパルマンティエ

アッシというのはひき^{にく}肉という意味、パルマンティエというのは、じゃが芋^{いも}を使^{つか}ったという意味になります。

今日のアッシは、豚^{ぶた}肉と牛^{ぎゅう}肉の合^{あい}びき^{にく}肉にして、ミートソース^{きょう}をつ^{つく}りました。

そのミートソースの^{うえ}上にじゃが芋^{いも}のピューレを^の乗せて、チーズを掛けてオーブンで焼^やき上^あげたグラタンのことを、アッシパルマンティエといいます。





◎フルーツと紅茶^{こうちゃ}のカクテル

フランス語^ごではカクテル・フリュイ・デュ・テ^{かたち}という形^{こうちゃ}で、紅茶をゼリーにしてその中^{なか}にいろいろなフルーツを入れたというデザートになります。

カクテルというとお酒^{さけ}が入^{はい}ったようなイメージを持^もつかもかもしれませんが、フランスではカクテルというといろんなものを混^まぜ合^あわせたという意^い味^みになります。





ソフトフランスパン、アッシパルマンティエ、ジュリアンスープ、フルーツと^{こうちゃ}紅茶のカクテル