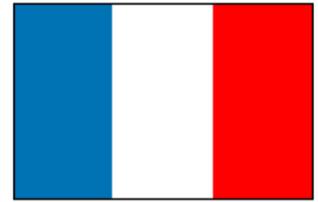


世界の味めぐり



5月18日は**フランス**のこんだてです。

**フランスパン キッシュ・ロレーヌふう キャロット・ラペ
ズフ・ブルギニオン・牛乳**

フランス料理ときくと、高級感のあるメニューをそうそうする人もいるかもしれませんがね。今日の給食はフランスの家庭料理メニューです。

フランスの家庭料理は、手軽に作れるにこみ料理やオープン料理が多いのがとくちょうです。

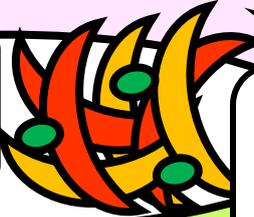
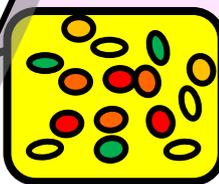
キッシュ・ロレーヌふう

キャロット・ラペ



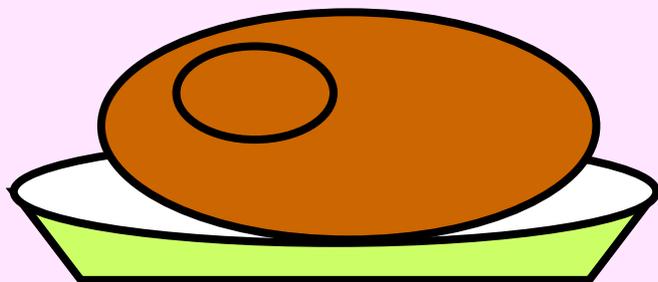
アルザス・ロレーヌ地方でうまれた食事用のタルトです。

今日はたっぷりのたまごと、ベーコンやほうれん草、玉ねぎを入れて具だくさんのキッシュにしまし



にんじんサラダです。さっぱり味の手作りドレッシングで味つけしました。ポリポリとした歯ごたえも楽しめます。

ミルクロール



ズフ・ブルギニオン



ブルゴーニュ地方の郷土料理で、牛肉の赤ワインにこみです。

1年をとおしてフランスの家庭でよく作られている家庭料理です。

赤ワインの効果でお肉がやわらかくなっておいしいですよ。