

【1月23日】フランスの料理

ソフトフランスパン（いちごジャム&マーガリン）・白身魚のプロバンス風・グリーンサラダ・パンプキンポタージュ

フランス南部プロヴァンス地方で食べられる伝統的な料理は、ラム肉・魚介類・トマトをよく使用し、にんにく・オリーブ油・ハーブを味付けに使うのが特徴です。今日の給食は、白身魚のフライに手作りのトマトソースをかけた料理です。普段の給食にあまり登場しないソフトフランスパンと合わせて味わってみましょう。

