

10月28日 火曜日

〈世界の料理 フランス〉

フランス ミレーの生誕200年記念  
レーズンパン “フランス ガレット” “フランス ジャガイモスープ”  
バジルドレッシングサラダ

ミレーの作品は図書室にも紹介しています。ミレーの作品は「落ち穂拾い」や「種まき」などがあります。農村をイメージした絵が多く、そばや芋などの収穫をしている畑の様子です。本来ガレットはそば粉を使った料理ですが、給食ではそばの使用が禁じられているため、小麦粉を使った生地でガレットをアレンジしました。ガレットとは丸く薄い物、という意味で、フランスブルターニュ地方の郷土料理でもあります。また、ジャガイモを使ったスープは、冷たいビシソワーズというジャガイモの冷却スープがフランス料理であり、今日は温かいスープにしました。ミレーの作品をイメージしてアレンジしています。フランス料理というと、いろいろな料理を思い浮かべられます。世界の料理も地域にあった食材を使って地域にあった食べ方、栄養の取り方を工夫しています。食べる事は楽しみである事は世界共通の気持ちです。いかに楽しみながら健康を維持するために必要は栄養を確保していくかを知ることとても興味深いことです。これを機会に学んでみましょう。

今日のガレットの中身は卵・ベーコン・きのこです。



ビシソワーズ  
(ジャガイモス  
ープ)