１０月　８日（水）のこんだて【フランスの献立】

味付けパン　　鮭とほうれん草のキッシュ

にんじんのグラッセ　野菜ときのこのスープ　ぎゅうにゅう

一口メモ

１０月１１月は、給食月間です。今年のテーマは、「世界の料理について知ろう！（大阪・関西万博参加国の料理）」です。きょうの給食は、フランスの献立で、鮭とほうれん草のキッシュです。キッシュは、卵と生クリームを使って作るフランス 、アルザス・ロレーヌ地方の郷土料理です。きょうのキッシュは、白ワインを入れて蒸した鮭とほうれん草をホイルカップに入れた上に、卵、生クリーム、ぎゅうにゅう、調味料をまぜたものをかけてオーブンで焼いています。

（クラス配布用　一口メモより）