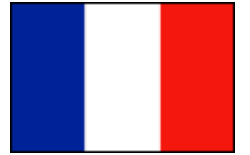




5月

きょうわこく

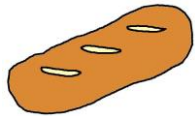
# ～フランス共和国～



オムレツのシャンピニオンソース A地区 30日  
ポタージュクレシー B地区 9日



オムレツのシャンピニオンソース



ソフトフランスパン



ポタージュクレシー

## フランスの地図

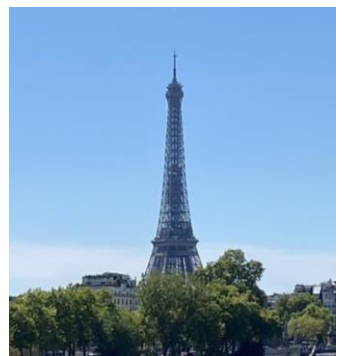


参考文献: 外務省

今月の給食には、和食と同様にユネスコ無形文化遺産に選ばれた「フランス料理」が登場します。「フランス料理」は、親しい人たちと大切な出来事を食で祝い、食を楽しむという「フランスの美食術」という社会的慣習として、無形文化遺産に登録されています。

## フランスの紹介

フランスは、西ヨーロッパに位置した国です。首都はパリ、面積は約54万9134平方キロメートル、人口は約6804万人です。今年の夏には、オリンピックが開催されます。



エッフェル塔(フランスのシンボル)

### 【フランスの食文化】

フランスの食事は、肉や魚、豆類やじゃがいも、にんじんなどの根菜類をそえたものが多く、主食はフランスパンです。チーズもよく食べられています。

マルシェといわれる市場では、新鮮な野菜や果物、雑貨などが売られています。食事の前には、「たくさんめしあがれ」という意味の「ボナペティ」と言います。



マルシェ(市場)

今日は、フランス料理「シャンピニオンソース」と「ポタージュクレシー」です。

ソースは、フランス料理の基本です。シンプルに焼いた肉や魚、卵料理などにソースをかけて食べる料理が多くあります。

「シャンピニオン」は、フランス語で「きのこ」という意味です。きのこを使ったソースを「シャンピニオンソース」と言います。

今日の給食では、オムレツにかけて食べます。

「ポタージュクレシー」は、にんじんが主役のスープです。フランス北部のクレシー地方が、にんじんの名産地であることからこの名前が付けました。にんじんの鮮やかな色と甘みが特徴のスープです。