

「ワールドツアー2025 献立」

11月

フランス



しろみざかな

白身魚のポワレ

あさりのクリームソース

にんじんのグラッセ

ポトフ

A地区 27日(木)

B地区 17日(月)



コッペパン

にんじんのグラッセ



白身魚のポワレ

あさりのクリームソース



ポトフ

フランスの地図



参考文献: 外務省

世界の国のあいさつ ~フランス(公用語は、フランス語です)~

にほん 日本



ボンジュール

こんにちは

フランス

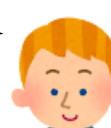
にほん 日本



メルシー

ありがとう

フランス



きょう

今日は、フランスの料理「白身魚のポワレあさりの

クリームソース」と「にんじんのグラッセ」、
「ポトフ」です。

しろみざかな

「白身魚のポワレあさりのクリームソース」は、

カリッと焼いた白身魚に、あさりと野菜をたっぷり
使った手作りのホワイトソースをかけて食べます。

「にんじんのグラッセ」のグラッセとは、バターや

砂糖、水を食材と煮詰め、つやを出すフランス料理の
調理法の一つです。給食ではにんじんをほんのり甘

く、柔らかく煮て、食べやすい

ように仕上げました。



「ポトフ」とは、フランスの伝統的な家庭料理で、肉

や野菜をじっくり煮込んだ温かいスープ料理です。

ポトフの「ポト」は鍋、「フ」は火を意味します。



フランスの紹介



フランスの首都は、パリです。面積は
54万9134平方キロメートルで日本の
1.5倍くらいの広さです。

人口は約6837万人です。

【フランスの食文化】

フランスでは、食事の時間が大切に
されていて、「食べることを楽しむ」国と
言われています。

また、美食文化として知られるフラン
スの食文化は、日本の和食と同じよう
にユネスコ無形文化遺産に登録され
ていて、食事そのものが「芸術」として
認められています。