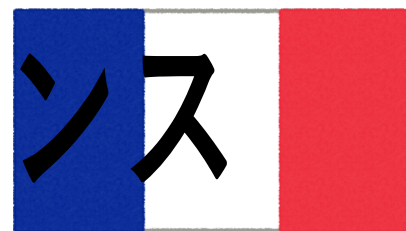


世界の料理

フランス



「白身魚のオーロラソース」「コンソメスープ」



3択クイズを出しフランスについて学びました！
みんなが住んでいる場所は？フランスの国旗はどれ？有名な固いパンの名前は？など。答えの写真を見せると、「見たことある！」「はじめて見たなあ」などの声やいろいろな表情が見られました。

白身魚のオーロラソースはバターで炒めた小麦粉を練りこませ牛乳を加え加熱し、ベシャメルソースを作りました。その中にケチャップを加え、コンソメ・ホワイトペッパーで味を整えました。ベシャメルソースの濃さを調整し子どもたちに食べやすい味付けで提供しましたが大人っぽく感じたようでした。コンソメスープはじゃがいも、人参、玉ねぎ、ブロッコリー、ウインナーなどを使用しコンソメで味付けしました。



子どもの日給食



5月1日(金)は子どもの日給食でした。メインは、こいのぼりバーグ♥ご飯はキャロットライスでした。おやつは、こいのぼりゼリーとバナナでした。



こいのぼりバーグは長方形に形成し小尾を切ってこいのぼりの形にし、ケチャップで鱗を描いています。目はうずらの卵を使用しました。大きなパッチリとした目のこいのぼりバーグが完成しました。キャロットライスは人参、玉ねぎを炒め、ご飯に混ぜ合わせました。こいのぼりバーグに喜び、どのクラスも完食でした♪