

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん  
令和5年

6月12日(月)

# きょうのもりつけ

シーフードマリネ

ガーリックトースト

カッスレー



きゅうにゅう  
牛乳

ち  
よ  
っ  
と  
メ  
モ

きょう りょうり かくちほう しょみん  
今日は“フランス料理”です。フランスの各地方には庶民  
 した きょうどりょうり  
に親しまれている郷土料理があります。“カッスレー”もそ  
 なんせいぶ ちほう むかし つた  
 の1つで、フランス南西部のランドック地方に昔から伝わ  
 かていりょうり ぶたにく しろ まめ にこ りょうり  
 る家庭料理です。豚肉と白いんげん豆の煮込み料理で、そ  
 ちいき むら つく どなべ りょうりめい  
 の地域の村で作られている土鍋の“カソール”が料理名の  
 ごげん ちほう ちちゅうかい  
 語源とされています。また、ランドック地方は地中海でと  
 うみ さち ほうふ きょかいりい つか りょうり  
 れる海の幸も豊富で、魚介類を使った料理もたくさんあり  
 きょう つか く  
 ます。今日はえびといかを使った“シーフードマリネ”を組  
 あ あじ た  
 み合わせました。よく味わって食べましょう。

け さ こうちょうせんせい よ おも だ  
 ☆今朝、校長先生が読んでくださった『もったいないばあさん』を思い出  
 のこ た  
 して、残さずに食べるようにしましょうね！