

「2023 ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム記念給食週間」メニュー

10月23日（月曜日）	<ul style="list-style-type: none"> ・小松菜ごはん ・ラタトゥイユ(※1) ・フレンチサラダ ・パイザンヌスープ(じゃがいも、ベーコン、にんじん) (※2) <p>(※1)ラタトゥイユとはフランス南部プロヴァンス地方、ニースの郷土料理。たっぷりの野菜の煮込み料理。</p> <p>(※2)パイザンヌとはフランス語で田舎風という意味。具たくさんスープ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・せんべい ・クッキー
10月24日（火曜日）	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・小江戸カレー ・切り干しサラダ ・フルーツポンチ ・牛乳 ・エーブルケーエ(※) <p>(※)デンマークで日常的に食べられているりんごのケーキ。</p>
10月25日（水曜日）	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・肉豆腐 ・ほうれん草のいそ和え ・味噌汁(かぶ、にんじん) ・牛乳 ・米粉のケーキサレ(※) <p>(※)フランス発祥のお惣菜ケーキ。サレとは塩の意味。</p>
10月26日（木曜日）	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉の照り焼き ・デンマーク風ポテトサラダ(※) ・スープ(小松菜、たまねぎ) <p>(※)デンマークでは乳製品を取り入れたメニューが多くあることから、和え衣をヨーグルトとマヨネーズにしたサラダ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お茶 ・深川飯 ・チーズ
10月27日（金曜日）	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・さんまのかば焼き ・甘酢和え ・味噌汁(ほうれん草、えのき) ・牛乳 ・車輪パイ(※) <p>(※)クリテリウム給食定番の大人気おやつメニュー。</p>
11月1日（水曜日）	<ul style="list-style-type: none"> ・バターライス ・フリッカデーラ(※) ・デンマーク風ポテトサラダ ・コーンスープ <p>(※)デンマークの伝統的な家庭料理で、豚ひき肉で作るハンバーグ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・エーブルケーエ
11月2日（木曜日）	<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・白身魚のポワレ ・ニース風サラダ ・コンソメジュリアン(※) <p>(※)ジュリアンとはフランス語で細いという意味。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・車輪パイ

◎写真は令和4年度に実施したときのものです。

