

# きゅうしょくつうしん

3月12日(水)



- ガーリックフランス
- 鶏肉のクリーム煮
- ペイザンヌサラダ
- 牛乳

\* 果物はありません。  
金曜日に変更になります。

1～6年生

今日のサラダは国際科とのコラボメニューです。4年生の国際科では「紹介したい！食べたい！世界のSalad！」を学習しました。今日は4年2組の児童が紹介してくれたフランスの「ペイザンヌサラダ」です。「ペイザンヌ」とはフランス語で「田舎風の」という意味です。じゃがいもなどの常備菜とそれぞれの地元でとれる野菜・ゆでたまご・ハムなどを使ってつくることが多いよう

です。今日はみなさんの住んでいる東京都でとれた小松菜を使って東京版ペイザンヌサラダを作りました。ペイザンヌドレッシングももちろん手作りです。

今日もよくかんであじわっていただきます。

紹介したい！食べたい！世界のSalad! Grade 4 Class 2	
Name of salad	ペイザンヌサラダ
Country	フランス
	
材料	じゃがいも・ベーコン・ブロッコリー・たまご・ミニトマト・かつお19入・マヨネーズ・おろし菜
作り方	じゃがいもはレンジで加熱し、つぶす。ベーコンは油で炒め、つぶす。ブロッコリーは湯で加熱し、つぶす。たまごは茹で、半割りにする。ミニトマトは半割りにする。かつおは油で炒め、つぶす。マヨネーズとおろし菜を加えて混ぜる。
お製法のポイント	じゃがいもはよくつぶす。マヨネーズは多めに使う。

