

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・小松菜・かつお19入・マヨネーズ・お酢・しょう油
作り方	じゃがいもは茹でてつぶす。ベーコンは焼く。ブロッコリーは茹でる。たまごは茹でる。小松菜は洗って切る。お酢・しょう油・マヨネーズを混ぜる。じゃがいも・ベーコン・たまご・小松菜を加えて混ぜる。
お製法のポイント	じゃがいもはつぶす。ベーコンは焼く。ブロッコリーは茹でる。たまごは茹でる。小松菜は洗って切る。お酢・しょう油・マヨネーズを混ぜる。じゃがいも・ベーコン・たまご・小松菜を加えて混ぜる。

