

さいたま市立さくら草特別支援学校 平成29年10月20日（金）シェフ給食



ふつう食



やわらか食



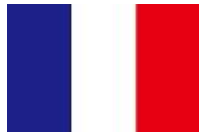
みじん食



ペースト食

Menu

バターロール・牛乳
キッシュロレーヌ
ブイヤベースマルセイユ風
プロフィトールフルーツ添え

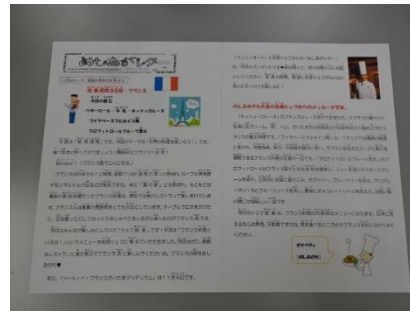


毛塚シェフ

毛塚シェフからの「めしあがレター」

「キッシュロレーヌ」はフランスのロレーヌ地方で生まれた、サクサクの練パイ生地を生クリーム、卵、ハム、さいたま市特産品の小松菜を加えて焼き上げたフランスの郷土料理です。「ブイヤベースマルセイユ風」は、フランスでは漁師の料理と言われ、有頭海老、帆立、白身魚を贅沢に使い、サフランを加えたスープと魚介を満喫できるフランス料理の王道の一皿です。「プロフィトールフルーツ添え」のプロフィトールはフランス語で小さな球形を意味し、シュー生地にカスタードクリームを絞り、立体的にお皿に盛り込み、ラズベリー、ブルーベリーを添え、アングレーズソースとフルーツソースを流し、最後にチョコレートソースを添えた、お祝い等には相応しい一皿です。

今日のシェフ給食は、フランス料理の代表的なメニューになります。日本に例えるならお寿司、天麩羅ですかね。是非食べるところからフランス文化に触れてみてください。



めしあがレター



皆のいい顔を掲示しました





セボン♡

みんな嬉しそう♪♪♪



お母さんたちもシェフと記念撮影！



名前と写真の
入ったカード

掲示でシェフ給食の気分
を盛り上げてくれました



真剣に食べています。

調理員さんの頑張りなくしては
シェフ給食は成り立ちません。

