

「2024 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

<p>10月28日（月曜日）</p>	<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> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・せんべい ・クッキー
<p>10月29日（火曜日）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・スタミナ焼き肉 ・ブロッコリーサラダ ・スープ(小松菜 豆腐 えのき) <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・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>
<p>10月30日（水曜日）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉の照り焼き ・ニース風サラダ(※1) ・コンソメジュリアン(キャベツ 人参 玉葱) (※2) <p>(※1)フランスニース地方のサラダ。</p> <p>(※2)ジュリアンとはフランス語で女性の髪のように細いという意味。細く千切りした野菜の入ったスープ。</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・お茶 ・深川めし ・チーズ
<p>10月31日（木曜日）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バターライス ・ハンバーグ(※1) ・ザワークラウト風サラダ(※2) ・スープ(わかめ 葱) <p>(※1)ドイツのハンブルグ地方発祥の料理。</p> <p>(※2)ドイツ料理のキャベツの漬物風の酸味の効いたサラダ。</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ジャーマンポテト(※) <p>(※) ドイツでよく食べられているじゃが芋とベーコンを使った料理。</p>
<p>11月1日（金曜日）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・コートレット(※1) ・マセドアンサラダ(※2) ・スロベニアスープ(※3) <p>(※1) カツレツの原点になったフランス料理。</p> <p>(※2) マセドアンとはフランス語でさいの目切りという意味。</p> <p>(※3) スロベニアでよく食べられていて、さいたま市の子どもたちも食べ親しんでいる野菜ときのこを使用したスープ。</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ・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>

◎写真は令和5年度に実施したときのものです。

