



きゅうしょくしつ
給食室だより

令和8年2月17日

今日の給食は、ガーリックトースト、牛乳、コック・オー・ヴァン、マリネサラダです。現在、冬季オリンピックが開催されており、給食でも世界の料理を取り入れています。今日は、フランスの料理です。

コック・オー・ヴァンは、フランスの家庭料理です。フランス語で“コック”は“鶏”で、“ヴァン”は“ワイン”を指します。その名の通り、鶏肉を赤ワインで煮込んだ料理ですが、今日は給食向けにアレンジし、玉ねぎやじゃがいも、にんじん等と一緒に煮込みました。

また、マリネサラダの“マリネ”もフランス語に由来した言葉で、“お酢を使った調味液に漬け込む”という意味です。

今日もしっかり食べて、丈夫なからだを作しましょう。

コック・オー・ヴァン



赤ワインや調味料を入れ煮込みます



ガーリックトースト



パンにガーリックペーストをぬります



ルウを入れ仕上げます



オーブンで焼きます



半分に切りクラスごとに数えます