

令和6年 7 月 19 日 ( 金 )



# 今日の南中給食



メニュー

パリ・オリ・パラ献立

・クロックムッシュー

(はさみ)

・鶏肉のフリカッセ風

シチュー (大お玉)

・ピクルス風サラダ

(ぎざお玉)

・牛乳



パンはサンドイッチ  
になっていて2枚組  
です。(くっついてます)

きょう えいよう  
今日の栄養メモ



夏休み前、最後の給食は26日に開幕するフランス・

パリの夏季オリンピックにちなみ、フランス料理の献立です。

クロックムッシューは、パリのオペラ座の近くのカフェで人気の

ハムとチーズをはさんで焼いたホットサンドです。「クロック」は

「かりかりした」、「ムッシュー」は「紳士や男性」を意味し、直訳

すると「かりかりおじさん」という料理です。カフェで男性がよく

食べていることからこの名前がついたそうです。フリカッセは鶏肉や

野菜のクリーム煮です。フランスとの時差は日本の方が7時間進んでい

ます。ライブだと夕方からにテレビで観戦できそうですね。