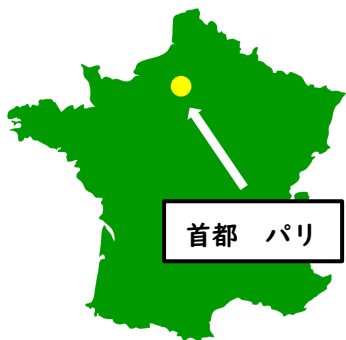


味の旅 フランス・パリ

《令和6年7月16日（火）》

ガーリックトースト カスレ 牛乳
キャベツとにんじんのマリネ



首都 パリ

フランスは、ヨーロッパ大陸の西部に位置し、ドイツやスペインなどの国々や、大西洋と地中海に面する共和国です。パリを首都とし、ルーブル美術館やオペラ座など芸術文化が栄えています。

7月24日からパリオリンピックが始まります。初日の種目はサッカーで、フランスで一番人気のあるスポーツです。

他にもバスケットボールや柔道、水泳なども盛んです。

アルプスの山岳地方ではスキーなどの冬のスポーツもよく行われています。そこで今回の味の旅はフランスの料理を紹介します。



ガーリックトースト



ガーリックトーストとはニンニクの香りをつけて焼いた（トーストした）パンのことで、ガーリックブレッドと言われることもあります。そのまま食べるほか、パスタや魚料理、肉料理のつけ合わせとして出されることもあります。使用するパンは、日本でもフランスパンといわれるおなじみのバゲット、太めのバタール、バゲットより細いフィセルなど、いろいろな種類があります。中でもバゲットは、フランス国内で購入されるパン全体の約80%をしめるほどよく食べられています。給食では、コッパンを使用しています。

カスレ

カスレとは、白いんげん豆と肉や野菜を煮込んだ伝統的な家庭料理です。日本の肉じゃがのような存在で、慣れ親しんだ料理だそうです。フランスでは最後にオーブンで焼いて、外はカリッと中はホクホクに仕上げられて食べられます。給食では、豚ひき肉、ウインナー、いろいろな豆を加えて、おいしく煮込んでいます。



マリネ



マリネとは、フランス語の“mariné”が由来で、海を意味する“マリン(marin)”から派生したといわれています。昔は食材を塩水に漬けた調理法のことでしたが、現在は肉や魚、野菜などの食材をオリーブオイルや酢などの調味液（マリネ液）に漬ける方法のことをいいます。食材を柔らかくしたり、味を染み込ませたりする役割があります。