

「ジュリエヌスープ」

令和6年1月19日
北空知圏学校給食センター

きゅうしょく にほん きょうどりょうり きょうじしょく せかい りょうり どうじょう
給食では日本の郷土料理や行事食、世界の料理が登場することがあります。

りょうりめい きょうり そうぞう
料理名だけではどんな料理なのか想像できないものもありますね？

きょう
今日の「ジュリエヌスープ」って、どんな意味なのかな？



ジュリエヌとは、フランス語でマッチ棒より細い糸状に切ったものという意味があります。
日本ではいう千切りと同じ意味です。千切りをした、にんじん、たまねぎ、キャベツなどが入ったコンソメスープです。今日の給食では、だいこん、にんじん、たまねぎ、ピーマンを千切りにした野菜がコンソメスープに入っています。野菜のうま味を感じながら、おいしくいただきます。

せんぎ やさい い かんたん やさい
千切りした野菜をたっぷり入れた簡単にたくさんの野菜がとれるスープです。
いえ れいぞうこ なか やさい い つく
家でも冷蔵庫の中にある野菜を入れて作ってみてくださいね！

