ビジュアル献立

10 月 7 日（水曜日）

使用器具

- フレンチトースト　てぶくろ　あさざら
- ポークシチュー　おたま　しるわん
- もやしのサラダ　トング　こざら
-

配膳図・目安量



ひとくちメモ

肉や野菜を煮こんだ料理のことを英語でシチュー(stew)といい、西洋料理として日本に伝わりました。フランス語ではラグー(ragout)といいます。とても古くからある調理法で、肉や魚介類をバターで炒め、野菜を入れて煮こみ、ソースを加えて作ります。

日本では、ブラウンソースを使った「ビーフシチュー」や「タンシチュー」、ホワイトソースを使った「ホワイトシチュー」など、日本人向けにアレンジされています。今日の給食は、「ポークシチュー」です。