



食べて楽しむ世界旅行 

# 世界の料理フェア2020



ところ荘ダイサービスセンター 2020年9月

2021年に開催される東京オリンピックにちなみ、世界の料理フェアを行います。1年を通して、毎月1回、世界各国の料理を取り上げ、お食事にて提供いたします。日本にしながら世界の食文化を体感し、世界旅行した気分になっていただけたらと思います☆

## 第6回 フランス料理

～献立～

- ご飯
- 野菜スープ
- 魚のムニエル オーロラソース
- ポトフ
- キャロットラペ風



～どんな料理？～

### 野菜スープ

フランス語で「ペイザンヌ」と呼ばれる、長さ1cm角、厚さ1mm程度の切り方で切られた野菜が入ったスープです。いろいろな種類の野菜を入れています。

### 魚のムニエル オーロラソース

本場のオーロラソースは、マヨネーズとケチャップは使いません。ホワイト（ベシャメル）ソースに、トマトピューレとバター等を加えて作られます。

### ポトフ

ポトフはフランス語で「火にかけた鍋」という意味があります。フランスの代表的な家庭料理の一つです。

### キャロットラペ風

キャロットラペは、千切りにした人参を塩、ワインビネガー、オリーブオイル等で和えたサラダです。今回はフレンチドレッシングで食べやすくアレンジしました。