

おうえんきゅうしょく
～こどもスマイル応援給食～

フランス料理を味わおう！

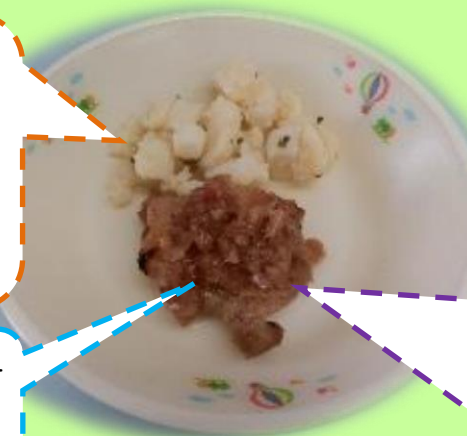
とこなめし 常滑市にあるフランス料理店「ル・クーリュズ」の渡邊シェフが考えた
とくべつ 特別メニューが給食に登場します！！

がつふつ か すい
12月2日（水）

けんさんとりにく 県産鶏肉のワインソース&付け合わせポテト

あじ ひ
ワインソースの味が引
た
き立つように、ほんのり
しおあじ
塩味のポテトにパセリを
ふってそえました。

あい ち けんさん とりにく つか
愛知県産の鶏肉を使って
います。



や とりにく にく
ワインに焼いた鶏肉の肉
じる い
汁を入れて、じっくりと
につ
煮詰めたソースです。
あま さとう
甘みに砂糖ではなくはち
みつを使うことによって、
つやとコクのあるソースに
なっています。



フランス料理店「ル・クーリュズ」
渡邊大佑（わたなべだいすけ）さん



みせ ふん い き
お店の雰囲気

さけ ワインはお酒なのに、子どもでも食べていいの？



はい
ワインに入っている「アルコール」は体の成長を妨げるので、お酒は
20歳まで飲んではいけないと国の法律で決められています。

しかし、ワインを鍋に入れて十分火にかけると、アルコールは空気中に飛ん
でいってしまうため、みなさんでもワインソースを食べることができます。

