

9月 3日 (水) 今日の盛り付け

大皿：クロックムッシュ

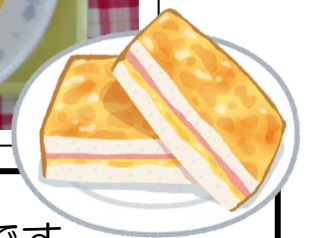
大碗：ラタトゥイユ

小碗：ニースサラダ

トレイ：牛乳



少量なめ
注意!



【ひとくちメモ】 今日の給食はフランス料理です。

クロックムッシュはフランス生まれのトーストで、パリ・オペラ座近くにあったカフェで、1910年頃に考案されたものです。食パンにチーズとハムを挟み、フライパンやオーブンで焼いてから、ベジャメルソース（グラタンなどに使われるホワイトソース）をかけて食べられていました。使っているチーズは、癖のあるエメンタルチーズや、チーズフォンデュで使われるグリュイエールチーズが定番です。またパンはフランスでは珍しい「食パン」で、バケット（フランスパン）を使わないのも特徴となっています。

クロックムッシュの名前の由来は、紳士が「カリッと」かじるから。また、食べるとカリッと音がするからです。フランス語では「カリカリ」という音は、「クロック」と表現されます。「ムッシュ」はフランス語で、男性への敬称である「紳士」という意味があります。このクロックとムッシュの二つの言葉を合わせると、「カリカリと紳士がかじっている」という意味になります。また、クロックムッシュは手づかみで食べる事が多く、食べる時にも音が出てしまいます。そのため男性向けのメニューとして、「ムッシュ」がついたとも言われています。のちにナイフとフォークで食べる、ホットサンドに目玉焼きをのせた「クロックマダム」が生まれました。今ではどちらも男女問わず人気のメニューです。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)