

きゅうしょく

給食メモ

2月28日(金)

今日は、美食の国と呼ばれる「フランス」の食文化を紹介したいと思います。

フランス料理は世界三大料理の一つです。夕食は、コースとい

い、決まった順番で料理を出すのが正式です。レストランはもちろん、家に人をまねく場合などもコースでもてなします。

前菜にはじまり、スープ、魚や肉などのメイン料理、サラダ、チーズ、デザートという順番で一皿ずつ出され、食後にコーヒーなどの飲み物がつきます。このように一

皿ずつ出していくので、夕食が深夜までかかることもめずらしくありません。ただし、毎日の家庭の夕食では、前菜がつかなかったり、具だくさんのスープが食事の中心になったり、デザートがなかったりと簡単にすることもあります。



前菜



メイン料理

フランス料理には、いろいろなマナーがあります。一品ずつメニューが出てきますが、テーブルの全員が食べ終わるまで、次のメニューが出てきません。なるべく他の人にペースを合わせる必要があります。また、ナイフとフォークの置き方にもマナーがあります。写真のようにナイフとフォークをななめにしておくことは「もう料理を下げてください」という合図になります。他にもいろいろなマナーがあるので、覚えてみましょう！

