

令和8年3月9日(月)の給食



☆献立名

- ・ごはん
- ・ハンバーグ(デミグラスソース)
- ・ポテトソテー
- ・ジュリアンスープ
- ・牛乳



ジュリアンスープとは、野菜を細いせん切りにして作る、あっさりしたスープのことです。正確には「ジュリエヌスープ」といいます。

「ジュリエヌ(Julienne)」とは、フランス語で“細く切る”という意味です。細長く切った野菜は火が早く通り、スープの味がしみこみやすくなります。野菜の甘みがよく出て、少ない調味料でもおいしいスープになるので減塩にもおすすめです。