

せかい りょうりしょうかい 世界の料理紹介～フランス～



フランスってどこ？



日本

フランスはヨーロッパの国で、ドイツやスペイン、ベルギーなどと接しています。首都はパリです。

フランスの食文化

フランスでは「村ごとに特徴的なチーズが1つある」と言われるほどチーズの種類が豊富です。代表的なものは、表面が白カビで覆われた「カマンベール」、青カビチーズの「ロックフォール」、ヤギのミルクから作る「シェーヴル」などです。



カマンベール



ロックフォール



シェーヴル

フランスの主食はやはり…

フランスの食事にはパンが欠かせません。日本で「フランスパン」と呼ばれるパンにもいくつか種類があり、おなじみの「バゲット」、太めの「バタール」、細い「フィセル」などがあります。



バゲット

パリジャン

フィセル

バタール

有名なフランス料理

ムニエル

ムニエルは魚に小麦粉をまぶし、バターで焼いた料理です。

ムニエルは「粉屋の娘」という

意味で、粉専門店で働く女性が考案した料理です。



ラタトゥイユ

なす、トマト、ズッキーニなどの夏野菜の煮込み料理です。パンと食べたり、パスタソースにしたりします。トゥイエは「混ぜる」という意味です。



ポトフ

給食でおなじみのポトフはフランスの煮込み料理です。ポトフは「火にかけたなべ鍋」という意味です。



いろいろなお菓子

マドレーヌ、マカロン、カヌレ、クイニーアマン、クグロフ、フィナンシェ、フロランタンなどフランス生まれのお菓子はたくさんあります。それぞれどんな食べ物なのか、調べてみよう！