ジュリエンヌスープについて知ろう！

ジュリエンヌとは、フレンチ料理で、野菜を千切りに切ることを意味します。

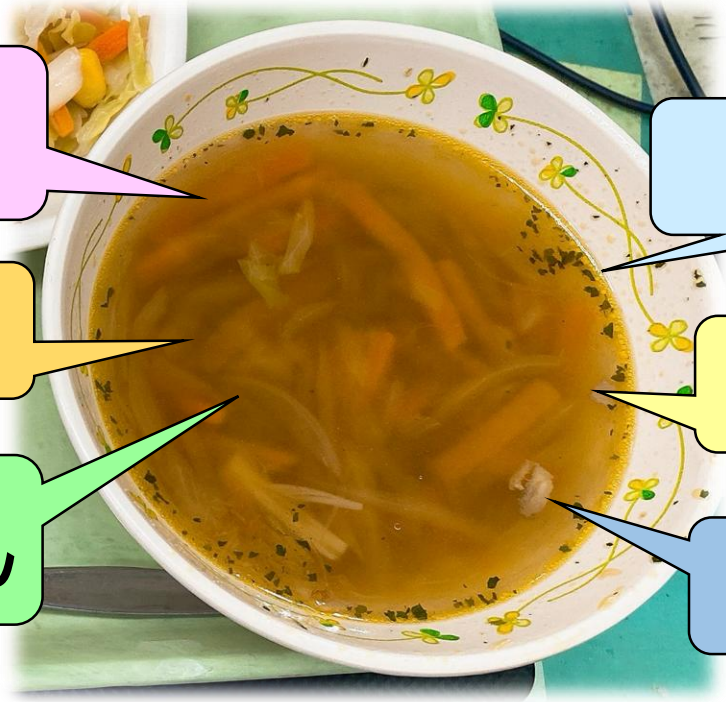
ジュリエンヌスープは、日本語で表すと“具材を千切りにカットしたスープ”です。

よく出る給食メニューですが、季節によって、入っている野菜が変わっています。

ベーコン

えのき

にんじん



たまねぎ

かぼちゃ

しょうが