



# やまなし

# ホストタウンフェスティバル

## ホストタウンとは

日本の自治体と2021年に延期となった「2020年東京オリンピック・パラリンピック大会」に参加する国・地域の住民等がスポーツ、文化、経済などの多様な分野で交流することを通じて、地域の活性化等に活かし、東京大会を超えた末永い交流を実現することを目的とした取り組みのことで。



## フランス共和国

面積 544,000km<sup>2</sup>

人口 約6,706万人

首都 パリ

言語 フランス語



前回大会のメダル獲得数  
(リオデジャネイロオリンピック)



## 頑張れ!!フランス代表!!

## ホストタウン

甲府市	西桂町
富士吉田市	忍野村
都留市	山中湖村
北杜市	富士河口湖町
甲州市	鳴沢村

お問い合わせ

山梨県オリンピック・パラリンピック推進課

☎055-223-1545

〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 FAX 055-223-1578



# やまなし

県産食材を使ってホストタウン相手国・地域の食文化に触れてみよう!

## ホストタウン フェスティバル

### フランス料理

# グラタンドフィニア (フランス風ポテトグラタン)



カロリー  
278kcal(1人分)  
塩分量  
1.2g(1人分)

#### ●材料(2人分)

- じゃがいも(正味) ..... 4個(約400g)
- ベーコン(スライス) ..... 50g
- 生クリーム ..... 1/2カップ
- 牛乳 ..... 1/2カップ
- A** 塩 ..... 少々
- ナツメグ ..... 適量
- 《ローリエ》 ..... 1枚
- にんにく ..... 1かけ
- シュレッドチーズ  
(とろけるタイプ) ..... 20g
- B** 粗びき黒コショウ ..... 適量
- パセリのみじん切り ..... 適宜

※《》は無くても良い。

#### ●作り方

🕒 約30分(オーブン焼成時間含む)

- ①耐熱皿にバター(分量外)を薄く塗っておく。オーブンは240℃に温めておく。
- ②じゃがいもは3~4mmくらいの厚さにスライスしておく。ベーコンは1cm幅に切る。
- ③厚めのフライパンか鍋にAと潰したにんにく、②のじゃがいもとベーコンを入れ、弱めの中火でじゃがいもに8割程度火が通るまで煮る。焦げないように時々下の方から混ぜる。
- ④耐熱皿に③を移し、上にシュレッドチーズをふる。
- ⑤240℃のオーブンかオーブントースターで上にこんがり焼き色がつかうまで15分程度焼く。
- ⑥焼きあがったらBをふる。

#### メモ



グラタン発祥の地、フランス・ドフィネ地方のポテトグラタン。生クリームでソースを作るのでヘルシーで作り方も簡単です。