



☆☆○○ 今月の給食では、世界の料理を出します！ ○○☆☆

2日 メキシコ

タコライスはメキシコ発祥のタコス日本風にアレンジした料理です。

本来はメキシコ人の主食であるとうもろこしで作ったトルティーヤと呼ばれる皮に肉や野菜、豆などを挟んで食べるのが一般的です。

イメージとしては日本のおにぎりやお寿司に近く、好きな具材をトルティーヤに乗せて食べるものと考えていただけたらと思います。



7日 日本【七夕メニュー】

日本では季節の伝統行事に合わせて特別な料理を食べる『行事食』の文化があります。

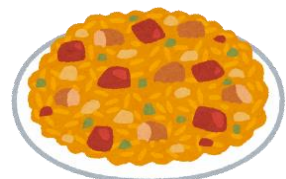
七夕ちらし寿司は、エビやたけのこ、たまご、にんじんなどがはいています。

そうめん汁はそうめんを糸に見立て、「芸事がしょうずになるよう」、小麦は毒を消すといった言い伝えから、「健康を願い」また、年一度の織姫と彦星のデートにあやかって「恋の成熟を願い」、そうめんを食べたとも言われています。



8日 アメリカ

ジャンバラヤは米を使ったアメリカ合衆国の郷土料理で、肉や野菜、魚介類と一緒に炊き込んだピリ辛の炊き込みご飯です。みんなが食べやすいよう給食ではカレー粉のみを使用しますが、本場のジャンバラヤは様々な香辛料を使用してスパイシーな味わいとなっています。



11日 中国

酢豚は、香ばしく揚げた豚肉と色とりどりの野菜を甘酢あんであえた、中国の広東地方の「古老肉」という料理がルーツだと言われています。広東省は恵まれた地形ゆえにあらゆる食材が揃い、沿岸部に貿易港が点在していることから西洋の影響も受け、他の中国料理に比べるとバリエーションが豊富です。



14日 韓国

トックスープは韓国の伝統的なスープ料理で、主にもち米で作られた薄切りのお餅です。韓国では特に新年の元旦に食べる習慣があり、食べることで新しい年を迎え、無病息災や長寿を願う風習があります。



15日 フランス

ポトフは火にかけた鍋を意味し、古くからフランスの家庭で親しまれてきたフランスの家庭料理の代表格とも言えます。大きくカットした野菜を、じっくりと時間をかけて煮込むことで、それぞれの素材からうま味が溶け出しスープ全体に深い味わいが生まれます。

