



☆☆○○ 今月の給食では、世界の料理を出します！ ○○☆☆

2日 アメリカ

ポークビーンズは、豚肉と豆を煮込んだアメリカの代表的な家庭料理です。アメリカでは、白いんげん豆を使うことが多いですが、豆の種類を変えたり、ベーコンを入れたり、スパイスで味を変えたり、家庭ごとのレシピがあるそうです。

チョップドサラダは、ニューヨークで生まれた料理で、「チョップド」＝「切り刻む」という意味があります。その名の通り、具材を細かく切って作るサラダなので、スプーンですくって食べやすいのが特徴です。



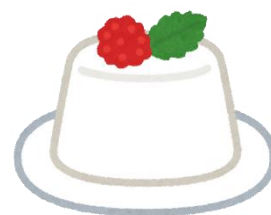
4日 中国

マーボー豆腐は、代表的な四川料理の1つです。四川料理は、中国料理の中でも、香辛料を使った辛い味つけが特徴です。給食では、食べやすいように辛さを調節していますが、香辛料は食欲を増やしてくれる働きがあるので、暑い夏にはぴったりの料理です。

9日 フランス

ポトフは、「ポト」＝「鍋」、「フ」＝「火」で「火にかけた鍋」という意味のフランスの家庭料理の1つです。

フラムンジェは、「ブラン」＝「白い」、「マンジェ」＝「食べ物」で「白い食べ物」という意味のフランスの洋菓子です。フルーツソースを添えて食べることが多いそうですが、給食では清瀬市産の新鮮なブルーベリーをトッピングして出します。



11日 スペイン

パエリアは、スペイン東部のバレンシア地方で生まれた料理です。バレンシア語で「フライパン」という意味があるそうです。

ソパ・デ・アホは、にんにくを使ったスープのことです。元々は、かたくなったパンで作っていたスープなので、給食では、食パンを細かく切って焼いたクルトンと一緒に提供します。

サングリアは、ワインにジュースや果物を入れた飲み物のことです。給食では、ぶどうジュースに果物を入れたサングリア風のデザートを出します。



12日 日本[沖縄県の料理]

日本には、各地域の産物を活用した伝統的な料理である、『郷土料理』がたくさんあります。郷土料理を通して、その地域の歴史文化、自然風土などを感ずることが出来ます。

給食では、沖縄県が発祥の**タコライス**と、沖縄県産のもずくを使った**もずくスープ**、沖縄県産の黒糖を使った**サーターアンダギー**を出します。

