



☆☆○○ **今月の給食では、世界の料理を出します！** ○○☆☆

2日 フランス

ガーリックトーストに使用する**フランスパン**は、小麦粉・塩・水・イーストのみで作られる、フランスのパリ発祥のパンです。給食では「ソフトフランスパン」という、少しやわらかめのパンを使います。

ポトフは、フランス語で「ポト」＝「鍋」、「フ」＝「火」で「火にかけた鍋」という意味があり、その名の通り、野菜や肉を鍋でじっくり煮込んで作るフランスの家庭料理の1つです。



6日 中国

中国料理は、料理名がその料理の材料や作り方などを表していることが多く、

チンジャオロースも漢字で書くと、「青椒」＝「ピーマン・ししとうなどの青い野菜」、「肉絲」＝「細切りにした肉」という意味があります。



9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、自然風土などを感じることができます。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**を出します。

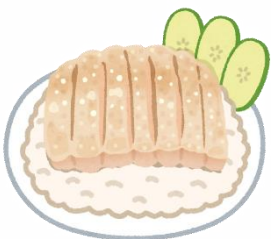


13日 タイ

カオマンガイは、鶏肉を茹でたスープでごはんを炊き、その上にしっとりとした茹で鶏をのせて、特製のタレをかけて食べるタイの代表的な料理です。

ヤムウンセンは、タイ語で「ヤム」は「和える」、「ウンセン」は「春雨」を意味する、春雨や魚介類、野菜を甘酸っぱいタレで和えた、タイ風の春雨サラダです。

ココナッツミルクに、野菜などで色付けしたカラフルな白玉団子を浮かべた、タイの伝統的なスイーツの**フアローイ**をイメージしたデザートも出します。



16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。

コブサラダは、ロバート・H・コブさんという人が考えたアメリカ発祥のサラダで、様々な具材をさいの目切りにして盛り付けます。給食では、さいの目切りにした野菜やゆで卵、チーズなどをドレッシングで和えて提供します。

