

***** もぐもぐつうしん *****

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- ごはん（環境保全米ひとめぼれ）
 - 牛乳
 - ジャンバラヤに使っている「たまねぎ」「鶏肉」「パプリカ」
 - チョップドサラダに使っている「きゅうり」
 - クラムチャウダーに使っている「たまねぎ」「米粉」「牛乳」
- ★「たまねぎ」は高等学園園芸班のみなさんが育てたものです。



世界の料理



アメリカの料理



7月15日から24日（日本時間では、7月16日から25日）まで、アメリカのオレゴン州を会場に、世界陸上競技選手権大会が開催されます。

そこで、世界の料理 第2弾は、「アメリカの料理」にしました。

ジャンバラヤ

アメリカの料理の中の「ケイジャン料理」のひとつです。ケイジャン料理とは、フランスの家庭料理をもとに、米や香味野菜、地元の香辛料を使って作る料理です。ジャンバラヤという名前の由来は、諸説ありますが、フランス語でハムを意味する「ジャンボン」に、フランス語で「～風」という意味の「ア・ラ」、アフリカの言葉で米を意味する「ヤ」がつき、「ジャンボン・ア・ラ・ヤ」が縮まったものだといわれています。

チョップドサラダ

ニューヨーク発祥のサラダで、具材を細かく刻んだ（チョップする＝叩くように切る）料理です。

クラムチャウダー

アメリカ東海岸のニューイングランドで生まれたスープで、貝と小さめのサイコロ状に切った野菜を煮込んだスープです。地方によって材料が違い、ニューイングランド風は、牛乳をベースにした白いクリームスープ、マンハッタン風は、牛乳の代わりにコンソメと水とトマトを使った赤いトマトスープ、ロードアイランド風は、牛乳もトマトも使わず、貝などで出汁をとったシンプルなスープです。

アメリカ合衆国 (United States of America) ひとくちメモ

- ◆ 国の広さ (面積) 983万平方km (日本の約26倍)
- ◆ 首都 ワシントンD. C
- ◆ 人口 3億3200万人 (日本の約2.7倍)
- ◆ 通貨 ドル
- ◆ ことば 主として英語 (法律上の定めはない)