

***** 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
- 鶏肉のチルドロン煮に使っている「鶏肉」
- サラダに使っている「きゅうり」
- スープに使っている「卵」



世界の料理



スペインの料理

11月20日から12月18日まで、中東のカタールを会場に、サッカーワールドカップが開催されています。日本は、1次リーグで、ドイツ、コスタリカ、スペインと対戦します。すでに、ドイツ戦、コスタリカ戦は終了し、残すは12月2日のスペイン戦のみとなりました。その結果次第で決勝トーナメントに進出できるかが決まります。

そこで、日本チームを応援する意味を込めて、世界の料理第3弾は対戦国の「スペインの料理」にしました。

パエリア風ピラフ

パエリアは、スペイン東部のバレンシア地方発祥の料理です。給食では本格的なパエリアを作ることができないので、パエリアをイメージして、いか・あさり・肉・野菜を入れてカレー風味のピラフにしてみました。

鶏肉のチルドロン煮

鶏肉のチルドロン煮は、スペイン北東部のアラゴン地方の郷土料理です。

トマト・肉・ピーマン・たまねぎなどを炒めて煮込みます。



エンサラダ・デ・パスタ(パスタのサラダ)

サラダのことをエンサラダと言います。今日はパスタを使ったので、エンサラダ・デ・パスタです。スペインでは、油・塩・酢などの調味料を使って自分で味をつけて食べるのが一般的なようですが、給食では、マヨネーズタイプのドレッシング・オレンジジュース・ケチャップ・マスタードを使って味をつけてみました。

ソパ・デ・アホ(にんにくのスープ)

ソパは「スープ」、アホは「ニンニク」のことで、その名のとおり「にんにくのスープ」です。白にちがたって味が落ちたフランスパンをスープに入れたことが、はじまりと言われています。給食では、フランスパンの代わりに、クルトンを入れました。

スペイン王国 (Kingdom of Spain) ひとくちメモ

- ◆国の広さ(面積) 50.6万平方km (日本の約1.3倍)
- ◆首都 マドリード
- ◆人口 約4,708万人 (日本の約1/4)
- ◆通貨 ユーロ
- ◆ことば 主としてスペイン語(法律では各自治州の定めにより、他の言語も公用語として認めている)