



～ギリシャ共和国～

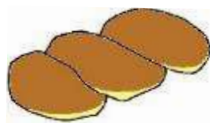


ラハノサラタ

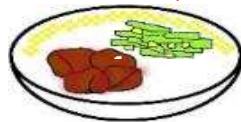
A地区 | 8日

レヴィシアスーパ

B地区 | 7日



ねじりパン



レバーのケチャップに



レヴィシアスーパ

ラハノサラタ

ギリシャの地図



「ワールドツアー2024」は、令和6年度から始まった新しい取組です。毎月、世界各地の料理が給食に登場します。旅をするように世界の料理を楽しみ、その国の食や文化を学んでいきましょう。

今日は、7月から開催されるオリンピック発祥の地、ギリシャの料理が登場します。

ギリシャの紹介

ギリシャは、ヨーロッパの南東部に位置する地中海に面したオリンピック発祥の国です。首都はアテネ、面積は約13万2000平方キロメートル、人口は約1039万人です。たくさん島があります。

【ギリシャの食文化】

「タベルナ」と「メゼ」

「タベルナ」は、気軽に入れる食堂のことです。家族や友達と食事を楽しみ、まず「メゼ」と呼ばれるいろいろな小皿料理の前菜が出てきます。「メゼ」には、野菜や魚が多く使われています。



今日は、ギリシャの料理「ラハノサラタ」と「レヴィシアスーパ」です。

「レヴィシアスーパ」は、「ひよこ豆のスープ」という意味です。ベーコンのうまみが溶けだしたスープに、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツなどの野菜の甘みが変わり、ひよこ豆のホクホクとした食感が楽しい料理です。「ラハノサラタ」は、「キャベツのサラダ」という意味です。キャベツやにんじんを、オレガノというハーブを使ったドレッシングで和えています。オレガノは、ギリシャでは、幸福のシンボルとも呼ばれ、人々に親しまれています。シソ科のハーブの中でももっとも香りが強く、ややほろ苦さのあるさわやかな香りが特徴です。