

「ワールドツアー2025<sup>こんだて</sup>献立」  
がつ

2月 イタリア



ふゆ や さい  
冬野菜のカポナータ

や さい に  
野菜の煮こみスープ  
(リボリータ)

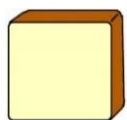
ち く か げつ  
A地区2日(月)

ち く か すい  
B地区4日(水)

ふゆやさいのカポナータ



チーズハンバーグ



ハニーメープル



パン



やさいのにこみスープ  
(リボリータ)

ち ず  
イタリアの地図



参考文献: 外務省

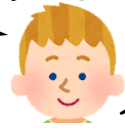
せ かい く に  
世界の国のあいさつ ~イタリア(こうようご は、イタリア語です)~

に ほん  
日本



ポンジオルノ

こんにちは



イタリア

に ほん  
日本



グラツィエ

ありがとう



イタリア

きょう  
今日は、イタリアの料理「冬野菜のカポナータ」と「野菜の煮こみスープ(リボリータ)」です。

「カポナータ」とは、野菜の煮込み料理のことで酢や砂糖を使って甘酸っぱく仕上げるのが特徴です。今回は、かぶとブロッコリーを使って冬野菜バージョンにしました。

「リボリータ」とは、再び煮るという意味で、一度作ったスープを翌日にもう一度温めて食べるのが本場の食べ方だそうです。



しょうかい  
イタリアの紹介



イタリアの首都はローマで、面積は30.2万平方キロメートルで日本の約5分の4くらいの広さです。人口は約5885万人で、ヨーロッパの南にある「長靴の形」をした国です。



しょくぶん か  
【イタリアの食文化】

イタリアは、パスタやピザが有名ですが、北と南それぞれの地域に「郷土料理」があり、使う食材や味付けが大きく違います。たとえば、北イタリアではバターやチーズを使った料理が多く、南イタリアではトマトやオリーブオイルを使った料理が多くあります。

