

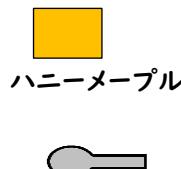
「ワールドツアー2025献立」
がつ

2月 イタリア

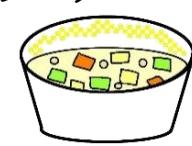


ふゆやさい
冬野菜のカポナータ
やさいに
野菜の煮込みスープ
(リボリータ)

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



パン

スプーン

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
世界の国のかいさつ ~イタリア(公用語は、イタリア語です)~



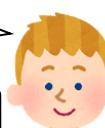
ボンジョルノ



こんにちは



グラツィエ



ありがとう

きょうりょうりふゆやさい
今日は、イタリアの料理「**冬野菜のカポナータ**」と「**野菜の煮込みスープ(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す。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。



しようかい
イタリアの紹介

しゅとめんせきまんへい
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]

ゆうめいきた
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と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。

