



6月～スペイン～



チョリソー
アリオリサラダ
ソパ・デ・アホ

A地区 13日
B地区 26日



牛乳



パン

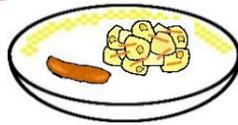
チョリソー



りんごジャム



アリオリサラダ



ソパ・デ・アホ

ちず スペインの地図



出典:外務省 HP

今日は、スペインの料理が登場します。スペインは、昔からさまざまな民族や文化が行き交う土地だったため、地方ごとに特徴のある郷土料理が発達しました。

しょうかい スペインの紹介

スペインは、ヨーロッパ大陸にあるイベリア半島のほとんどを占める国です。首都はマドリド、人口は4684万人、面積は50万6000平方キロメートルで、日本の約1.3倍の大きさの国です。



世界文化遺産のサグラダ・ファミリア

しょくぶんか 【スペインの食文化】

スペイン料理として有名なのは、米を使った「パエリア」ですが、主に主食として食べられているのはパンです。町ではいろいろな種類のパンが売られています。子どもたちは、午後2時ごろに学校の授業が終わり、家に帰ってから昼食をとります。学校にサンドウィッチなどを持っていき、11時ごろの休み時間に間食として食べることもあります。



今日は、スペインの料理「チョリソー」「アリオリサラダ」「ソパ・デ・アホ」です。「チョリソー」とはソーセージのことです。「アリオリ」は、にんにく入りのマヨネーズのようなソースのことを指します。「ソパ・デ・アホ」は、ソパはスープ、アホはにんにくを意味するスペインの伝統的なスープです。給食では、にんにくをきかせて、鶏肉と野菜を炒めて、コンソメで煮込み、卵を加えて作ります。また、調理の最後にスペイン料理によく使われるパプリカの粉を加え、本格的に仕上げています。