



12月

がっしゅうこく ～アメリカ合衆国～



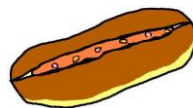
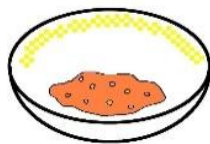
アメリカ合衆国の地図



ミートソースサンド(スラッピージョー) A地区 20日
ふゆやさい 冬野菜のチャウダー B地区 2日



パンにぐを
はさみます



スラッピージョー



ふゆやさいのチャウダー

「スラッピージョー」は、アメリカのアイオワ州の郷土料理です。

パンにひき肉を煮込んだソースをはさんで食べるサンドイッチの仲間で、汁気が多いために食べる時に口の周りを汚しやすい(汚す=スラッピー)ことからこの名前が付いたという説や、カフェのシェフだったジョーさんが作った料理だったことから名前が付いたという説があります。

アメリカの紹介

アメリカは、北半球に位置し、広大な面積は、約983万3517平方キロメートルの広さがあります。人口は、約3億3650万人。首都はワシントンD.C.です。

『自由』を大事にするアメリカは、各民族の良いところや新しいものを積極的に取り入れ、多様性を大切にした文化を作り上げてきました。



自由の女神
(アメリカのシンボル)

【アメリカの食文化】

アメリカは、諸外国からの移民と先住民からなる多民族国家です。移民が持ち込んだ食文化をベースに先住民の食文化が合わさり、独自の食文化が形成されました。クラムチャウダーやベイクドビーンズなどが有名です。また、民族の枠を超えて受け入れられる味付けの、ハンバーガーやフライドポテトといった「ファストフード」が多く生まれました。



今日は、アメリカの代表的な料理

「ミートソースサンド(スラッピージョー)」と「冬野菜のチャウダー」です。

スラッピージョーとは、ひき肉を使って作るサンドイッチの一種です。

ひき肉、たまねぎを炒め、味付けにトマトソース(またはケチャップ)、ウスターソースなどを加えて煮込んだミートソースをパンにはさんで食べます。

冬野菜のチャウダーのチャウダーは、魚介類、ベーコン、じゃがいも、たまねぎなどの野菜を煮込んだ、具だくさんのクリームスープです。給食では、ブロッコリー、かぶ、はくさいなどの冬野菜を使っています。寒い季節に、体が温まるスープです。