

「ワールドツアー2025献立」

がつ
5月

エルサルバドル



じゃがいも入りスクランブルエッグ
(パパコンウェボ)
チキンスープ(ソパ・デ・ポジョ)

A地区15日

B地区28日



じゃがいも入りスクランブルエッグ
(パパコンウェボ)



りんごジャム

チキンスープ(ソパ・デ・ポジョ)

パン



エルサルバドルの地図



参考文献:外務省

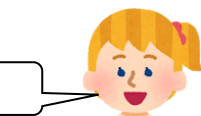
世界の国のあいさつ ~エルサルバドル(公用語は、スペイン語です)~



にほん
日本

こんにちは

ブエナス タルデス



エルサルバドル



にほん
日本

ありがとう

ムチャス グラシアス



エルサルバドル

エルサルバドルの紹介

今日は、エルサルバドルの料理「じゃがいも入りスクランブルエッグ(パパコンウェボ)」と「チキンスープ(ソパ・デ・ポジョ)」です。

パパコンウェボは「じゃがいもと卵」を意味します。給食ではゆでたじゃがいもとたまねぎを炒めて卵と混ぜて、スクランブルエッグにしています。

ソパ・デ・ポジョの「ソパ」はスープ、「ポジョ」は鶏を意味します。鶏肉が入ったスープで、本場ではライム等のかんきつ類をしばって食べるそうなので、かわりにかぼす果汁を加えています。

エルサルバドルの料理を味わっていただきましょう。

エルサルバドルの首都は、サン・サルバドルで、面積は約2万平方キロメートルで、九州の約半分くらいの大きさです。人口は、約603万人で、福岡県の人口510万人より少し多いくらいの数です。

【エルサルバドルの食文化】

エルサルバドルは昔スペインの植民地だったことから、食文化もスペインの影響を受けて発展してきました。

スペインの家庭料理に、じゃがいもがたくさん入ったボリュームがある「スパニッシュオムレツ」があります。ケチャップを付けずに食べるのが特徴です。エルサルバドルでも、じゃがいもをたくさん使ったオムレツを朝食に食べる風景が見られます。