

献立ひとくちメモ 5月6日(木)



ハンガリーのお話です。

今日の給食は、ハンガリー料理です。ハンガリーは中世時代にイタリアから玉ねぎ・にんにく、16世紀に中央アメリカからパプリカ・トマト・じゃがいも・とうもろこしが入ってきて、これらのすべての材料が融合されてハンガリー料理の幅が広がっていきました。

「ハンガリアンシチュー」は、パプリカを入れて香りよく仕上げているので、パンに付けてもおいしいです。「ウボルカ・シャラータ」とは、きゅうりのサラダのことで、ハンガリーでよく食べられています。サワークリームやパプリカを混ぜて食べる地域もあります。