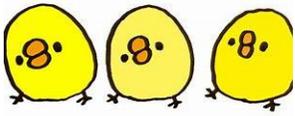


# 献立ひとくちメモ

5月26日(木)



世界の料理のお話です。

今日の給食にはヨーロッパでよく食べられている料理が登場します。特にガルバンゾースープは家庭料理でもよく登場する汁物です。ガルバンゾーとは「ひよこ豆」のことで、名前の通り、くちばしのような突起があってひよこのような形をしています。英語名もひよこを意味する「チック」に丸い豆を指す「ピー」を合わせた「チックピー」と言います。ガルバンゾーはスペイン語の名称を英語読みした呼び方です。インドやメキシコではよく食べられており、スープに入れたり、粉にして揚げ物の衣にしたりと用途は様々あります。栗のようなホクホクとした食感から「栗豆」とも呼ばれています。