

献立ひとくちメモ

3月8日(水)



ナシゴレン・りんごのお話です。

ナシゴレンは、インドネシアやマレーシアでよく食べられている焼き飯のことです。インドネシア語で「ナシ」は「飯」、「ゴレン」は「揚げる」という意味です。見た目は日本のチャーハンをあまり変わりませんが、にんにく、トウガラシ、サンバル、ナンプラー、ケチャップマニスなど現地特有の香辛料を使っているのが特徴です。

今日のデザートは、りんごの中でも人気の品種である「サンふじ」です。「サン」とは「太陽 (sun)」のことです。太陽の光をいっぱい浴びて育っているので、果汁が多く、甘さと酸味のバランスが抜群で、シャキシャキとした食感を楽しむことができます。