

献立ひとくちメモ

4月22日(月)



世界の料理のお話です。

今日の給食には、図書室とコラボした世界の料理が登場します。今年も「世界の市場」という本とコラボしています。この本は、海外の食文化について紹介しています。今月はスペインです。

パエリアとは、米・魚介類・肉・野菜などの材料を合わせてスープで炊いたスペイン料理で、ピラフに近い食べ物です。サフラン（黄色いスパイス）が入っているので、米が黄金色になって華やかに仕上がります。パエリアが生まれたのは、スペイン南東部に位置するバレンシア地方です。パエリアは、バレンシア語で「フライパン（金属製の鍋）」という意味です。

ソパ・デ・アホとは、カスティーリャ地方の伝統的なニンニクスープのことです。「ソパ」はスープ、「アホ」はニンニクという意味のスペイン語です。