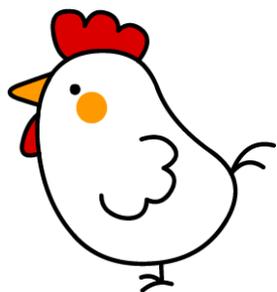


献立ひとくちメモ

2月13日(木)



ジャンバラヤとはアメリカ南部発祥の炊き込みご飯のことです。

フランス、スペイン、西アメリカ、イタリアなど様々な国の食文化が混ざった料理です。スペインのパエリアの影響を強く受けた料理なので、見た目が似ています。

ジャンバラヤには2つの系統があり、茶色いジャンバラヤは「ケイジャン料理」、トマトソースを使った赤色のジャンバラヤは「クレオール料理」と区別されています。今回給食で提供するの「ケイジャン料理」です。

ケイジャンスパイスを使っているのでピリ辛味です。一般的に鶏肉を使うことが多いですが、ソーセージやベーコン、魚介類などを加えて作ってもおいしいです。