

献立ひとくちメモ

4月22日(火)



今日の給食は、図書館コラボメニューです。

「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。

カラマンダリンは、やわらかい果肉と強い甘味が特徴の春みかんで、生産量が少なく、希少性のある柑橘類です。