

11月19日(月)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！

スペイン風オムレツ

牛乳

パエリア

ソパデアホ

食材名

産地名

とりにく

宮崎

たまご

群馬

あさり

中国

いか

ペルー

ほたて

北海道

にんにく

青森

セロリー

長野

にんじん

北海道

たまねぎ

北海道

じゃがいも

北海道

マッシュルーム

千葉

パセリ

長野

もやし

栃木

キャベツ

東京

かぶ

東京

ほうれんそう

群馬

※加工：日本
※加工：日本

今日の給食は、情熱の国“スペイン”の料理「パエリア」と「スペイン風オムレツ」に「ソパデアホ」です。

「パエリア」はスペイン東部のバレンシア地方発祥の料理であり、浅くて平べったいパエリア鍋で米と肉・野菜・魚介などの具材を炒め、スープを加え炊き込んだ、スペイン名物の米料理でもあります。

「スペイン風オムレツ」の正式名は『トルティージャ』と言い、卵に炒めた玉ねぎやじゃがいも・ベーコンなどを加え混ぜ焼いた、「パエリア」と同様にスペインでは有名な料理であり、その特徴・作り方は普通オムレツと違い、フライパンの形をそのままに、丸く大きく焼いてから、ケーキのように一人分ずつ切り分けて食べるのだそうです。

また、「ソパデアホ」はスペイン語で【ソパ】がスープ、【アホ】がにんにくという意味のスペイン・カスティーリャ地方伝統のスタミナ満点！にんにくのスープです。今日も残さずモリモリと食べて、今週も元気な一週間をすごしましょう😊