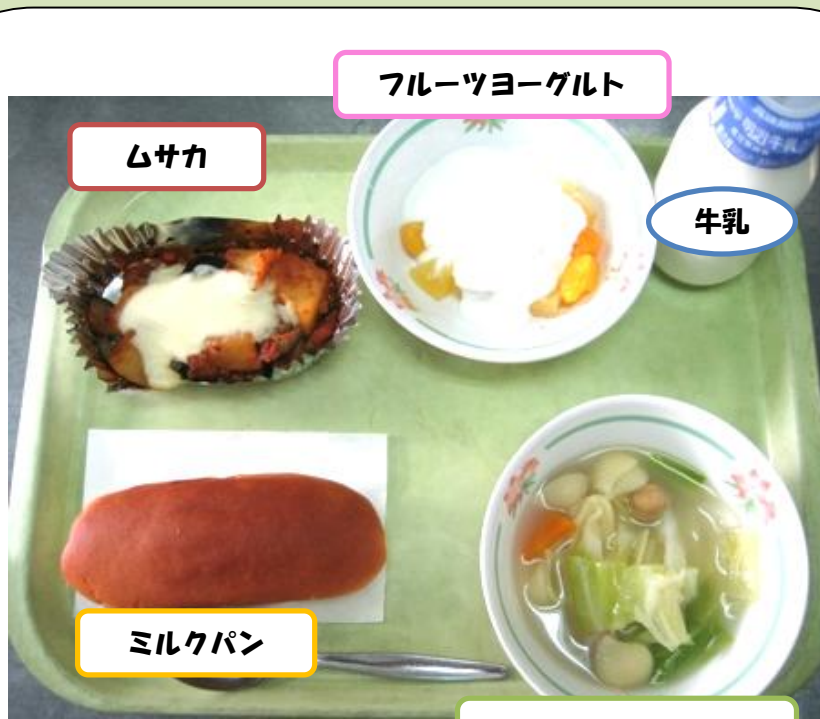


お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
にんにく	青森
たまねぎ	兵庫
にんじん	青森
セロリー	長野
マッシュルーム	千葉
なす	千葉
じゃがいも	千葉
キャベツ	長野
ひよこまめ	アメリカ

今日の給食は、ヨーロッパの南東にあるエーゲ海に囲まれた国“ギリシャ”の料理「ムサカ」をメインにしたメニューです。「ムサカ」とは、ギリシャやトルコなどの東地中海沿岸の国々で食べられている伝統料理で、国によって色々な作り方があつたそうです。“ギリシャ”の「ムサカ」は、なすやじゃがいもなどにミートソースとホワイトソースを交互に重ねて焼いた、グラタンのような？ラザニアのような！料理です。

また、スープもギリシャ風に、地中海特産のオリーブオイルとギリシャでよく食べられているひよこ豆を入れた具だくさんのスープです。今日は、ギリシャの青い海と空を思い浮かべながら食べてみてくださいね☆