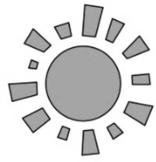
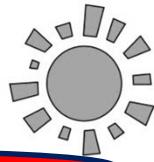


令和5年 11月 29日(水)



今日の南中給食



★世界の料理「アメリカ合衆国」★

メニュー

- ・ジャンバラヤ（しゃもじ）
- ・クラムチャウダー（大お玉）
- ・海藻サラダ（ぎざお玉）
ぎゅうにゅう
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日は、世界の料理から、アメリカ合衆国の郷土料理の紹介です。

アメリカ合衆国は、さまざまな国からの移民が多く、地域によって母国から持ち込んだ食文化が、その土地の風土と結びついて発展してきました。「ジャンバラヤ」はルイジアナ州ニューオーリンズを一時期支配していたスペイン人によって持ち込まれたパエリアがその起源です。セロリ、玉ねぎ、パプリカは必ずあります。

クラムチャウダーはニューイングランドが発祥地とされ、ボストンに漂着したフランス人漁師が提案し、広めたと言われています。

アメリカでは、大きな二枚貝、ホンビノス貝を使うことが多いですが、日本ではあさりを使うことが多いです。給食もあさりです。