

令和6年 11月 18日(月)



今日の南中給食



★ せかい りょうり世界の料理「がっしゅうこくアメリカ合衆国」★

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)
- ・かいそう海藻サラダ (ぎざお玉)
- ・ぎゅうにゅう牛乳



今日の栄養メモ

きょう今日は、せかい りょうり世界の料理から、がっしゅうこくアメリカ合衆国のきょうどりょうり郷土料理の紹介です。

がっしゅうこくアメリカ合衆国は、さまざまな国からの移民が多く、ちいき地域によって

ぼこく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 しゅうニューオーリンズを

いちじきしはい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、たま玉ねぎ、かならパプリカは必ず入ります。

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

ひょうちやく漂着したフランス人漁師が発案し、ひろ広めたとされています。

アメリカでは、おお大きな二枚貝、にまいがいホンビノス貝を使うことが多いですが、

にほん日本ではあさりを使うことが多いです。きゅうしょく給食もあさりです。