

こんだて通信

平成29年11月 8日 (水)



献立・使用器具

- ・胚芽パン トング
- ・ムサカ (ギリシャ風グラタン) 手袋
- ・地中海風サラダ トング
- ・野菜スープ 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量

地中海風サラダ
トング 2~3つかみ
★ドレッシングには、オリーブオイルとレモンを使いました。



ムサカ
★ギリシャ風グラタン

野菜スープ
大おたま 1杯

献立ひとくちメモ

オリパラ応援給食①(ギリシャ料理)



ギリシャの国旗

ギリシャはヨーロッパに位置し、人口は日本の約12分の1と小さな国です。オリンピック発祥の地であり、1896年、首都アテネで第1回目のオリンピックが開催されました。

ギリシャでよく使われる食材は、オリーブオイル、トマト、レモン、野菜、魚介類です。今日のサラダのドレッシングには、オリーブオイルとレモンを使っています。また、ギリシャ、スペイン、イタリアを中心とした地中海料理は、日本の和食のようにユネスコ無形文化遺産に登録されています。



「ムサカ」はギリシャ風のグラタンです。じゃがいもやナスなどの野菜にミートソースとホワイトソースを重ねてオーブンで焼いた料理です。



今日の主な食材産地：にんじん・玉葱・じゃが芋：北海道 きゃべつ：茨城 なす：高知
きゅうり：埼玉 豚肉・ベーコン：千葉 レンズ豆：アメリカ