

1 1月26日（水）



今日の給食^{きょう きゅうしょく}は シーフードピラフ^{シーフードピラフ} 鶏^{とり}のローストケバブ^{ローストケバブ}風^{ふう}

ハブチュ Cholbas^{ハブチュ Cholbas}（人参^{にんじん}スープ）ヨーグルトゼリーあんずジャム^そ添え

豆乳^{とうにゅう}ミルクです。

トルコ料理^{りょうり}は 「フランス料理^{りょうり}」「中華料理^{ちゅうかりょうり}」と並び、「世界三大料理^{せかいさんだいらょうり}」といわれています。

この三大料理^{さんだいらょうり}は「宮廷料理^{きゅうていりょうり}」として栄えたという共通点^{きょうつうてん}があります。

トルコ料理^{りょうり}は、ヨーグルト発祥^{はつしょう}の地で、一人^{ひとり}あたりのヨーグルト消費量^{しょうひりょう}は世界一多^{せかいいちおほく}い国^{くに}です。

食文化^{しょくぶんか}は 豚肉^{ぶたにく}はほとんど食^たべず、羊^{ひつじ}や鶏肉^{とりにく}が中心^{ちゅうしん}で 肉^{にく}や魚^{さかな}をヨーグルトやスパイスに

付け込んで焼^こく「ケバブ」が有名^{ゆうめい}です。



今日の給食メニューについて（参考にしてください）

☆シーフードピラフ・・・海に接しているトルコは、魚介類もよくとれます。

特に「ムール貝」「えび」「いか」がよく食べられているとのことで

今日の主食は シーフードピラフにしました。

トルコでよく使われる「ひよこ豆」も入っています。

☆鶏のローストケバブ風・・・鶏肉をヨーグルトとハーブに付け込んでじっくり焼きました。

☆ハブチュ Cholbas・・・「ハブチュ」は「人参」「Cholbas」は「スープ」のことです。

トルコは世界の中でも人参の生産で有名です。

☆ヨーグルトゼリーあんずジャム添え

・・・トルコはあんずの生産量が世界一位で、世界の総生産量の21%を占めています。