

11月26日(水)



きょう 今日の給食は シーフードピラフ 鶏のローストケバブ風
ハブチュチョルバス (人参スープ) ヨーグルトゼリーあんずジャム添え
とうにゅう 豆乳ミルクです。

トルコ料理は 「フランス料理」「中華料理」と並び、「世界三大料理」と言われています。

この三大料理は「宮廷料理」として栄えたという共通点があります。

トルコ料理は、ヨーグルト発祥の地で、一人当たりのヨーグルト消費量は世界一多い国です。

食文化は 豚肉はほとんど食べず、羊や鶏肉が中心で 肉や魚をヨーグルトやスパイスに

付け込んで焼く「ケバブ」が有名です。



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。

☆ハブチュチョルバス・・・「ハブチュ」は「人参」「チョルバス」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。