

11月21日（金）



今日の給食は ピタパンソテー ロクロ（アルゼンチンシチュー）

りんごのゼリーレモン添え 牛乳です。

10月に、アルゼンチン大使館の方が国際授業を教えに 箕 小学校にいらっしゃいました。

今日の給食は、アルゼンチン料理や関係する食材を使ったメニューです。

今日は牛肉と玉ねぎをソテーしましたので、ピタパンにはさんで食べてください。

☆ピタパンソテー

アルゼンチンは牛肉消費量が世界でも有数の国なので

牛肉と玉ねぎを炒め「エンパナーダ」をイメージしてピタパンにはさみました。

味付けは「チミチュリソース」を参考に、少し酸味がかった味に仕上げています。

☆ロクロ

このシチューはが革命記念日などの大切な日に食べる料理であり、また家庭料理としても国民の皆さんに愛されている料理です。

今日はアルゼンチンの主要な農作物であるトウモロコシや大豆をふんだんに入れた具だくさんのシチューにしました。

☆りんごゼリー・レモン添え

アルゼンチンはりんごとレモンの世界的な主要輸出国との事で、デザートは

りんごのゼリーに水あめで煮たレモンを添えました。

本日の牛肉は 北海道で生まれ福島で育った、日本の代表的な品種である黒毛和牛を使用
またレモンは南国高知県で採れた品です。