

2月 28日 (金) 今日の盛り付け

大皿：チキンピラフ
チーズポテトオムレツ

大碗：アップル寒天

小碗：カリカリ大豆と
海藻のごまドレサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。



オムレツ

オムレツはフランス発祥の卵料理で、溶き卵に牛乳や調味料を加え、バターやサラダ油などをひいたフライパンで焼いて、半月状や木の葉状に形を整えるのが特徴です。基本となるプレーンオムレツは塩とコショウだけで味付けをしますが、じゃがいもやほうれん草などの具を使ったオムレツもあります。

フリッタータというオムレツはイタリアで人気のオムレツです。スパニッシュオムレツとよく似ていますが、スパニッシュオムレツは具材に必ずじゃがいもを使う一方、フリッタータは使う具材には特に決まりはありません。

デンバーオムレツは、主にアメリカ南西部で親しまれているオムレツです。タマネギ・ベーコン・チーズなどをさいの目状に切り、これらの具材を卵で包むように焼き上げます。フランスのオムレツは半熟状に仕上げますが、デンバーオムレツはしっかり焼くのが特徴です。

日本ではオムレツはおかずのイメージが強いですが、海外ではスポンジケーキのように焼いた生地を生クリームやフルーツなどを挟んで食べることも多くあります。なお、日本ではオムレツケーキと呼ばれ、デザートとして親しまれています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)