

4月 28日（月）今日の盛り付け

大皿：チーズサンドイッチ
フィッシュ&チップス

大碗：スコッチブロス

小碗：アーモンドサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食はイギリス料理です。

フィッシュ・アンド・チップスは、イギリスを代表する料理の一つ。タラなどの白身魚のフライに、ポテトフライを添えたものです。イギリスではファストフードとして親しまれ、国民食の長い歴史があります。バタード・フィッシュと呼ばれる場合もあります。

スコッチブ罗斯は、ラグビー発祥の地であるイギリスで生まれた料理です。肉、野菜、大麦、豆などの穀物類がたっぷり入ったスコットランドの伝統的な具沢山スープで、加熱する際にとろ火でコトコトと煮込む素朴さが魅力のスープです。身体の芯から温まり、イタリアのミネストローネに少し似ている味わいが特徴です。具沢山で、この一品で複数の食材を食べることができ、野菜などの栄養をたくさん摂ることができます。

スコッチブ罗斯についてさらに掘り下げていくと、イギリスの中のスコットランドの伝統的な麦と野菜のスープであるということにつながります。スコッチとは、「スコットランド産の」という意味です。また、ブ罗斯と名の付いているものは、「とろみのない澄んだスープ」のことを表しています。つまりその2語が合わさったスコッチブ罗斯とは「スコットランド産の澄んだスープ」という意味になります。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪