

5月 15日（木）今日の盛り付け

大皿：タイガーパン

大碗：スネルトゥ

小碗：キベリング

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食はオランダ料理です。

タイガーパン…オランダ発祥のパンです。焼いた時に生地がひび割れる様子が虎の模様に見えることからタイガーパンと呼ばれます。生地の名前のダッチブレッドとも呼ばれています。今日の給食ではビスケット生地をパンに塗って焼いています。

オランダ商船のパン職人の弟子が、小麦粉と米粉を間違えてパンを作り、怒った師匠がこの生地を放り投げました。放り投げた生地が偶然他のパン生地に乗り、勿体ないからと仕方なく焼いたところ、大変美味しかった。という話があります。タイガーパンは失敗から新しい商品が出来る典型的な例の料理です。

キベリング…タラをフライにした料理です。

スネルトゥ…オランダの伝統的な豆のスープです。スープと肉と野菜を煮る。

給食ではいんげん豆、グリーンピース豆を使った献立ですが、ミックスビーンズを使ってもおいしいです。

野菜もよくにんじんや玉ねぎが入りますが、入っている野菜に特に決まりは無く、様々な具がある家庭料理です。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

