

2月 22日（木）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
海藻の胡麻ドレサラダ

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(^^♪