11月 5日(水)今日の盛り付け

大皿:

チリビーンズチーズドッグ

大碗:クラムチャウダー

小碗:アーモンド入り にんじんツナサラダ

トレイ: 牛乳 バナナ



【ひとくちメモ】

今日の給食は洋食です。

クラムチャウダー

クラムチャウダーは、アメリカ東海岸のニューイングランド発祥の料理です。クラムがアサリやハマグリなどの2枚貝を意味しています。

諸説ありますが、フランス人漁師がボストン付近の海岸に漂着し、その漁師の発 繁で作られた料理がクラムチャウダーの始まりといわれています。

私たちがよく知るクラムチャウダーは、ボストンクラムチャウダーとも呼ばれる

中 乳をベースにした、ニューイングランド風の白いクリームスープですが、この他にもいくつか種類があります。代表的なものが、マンハッタン風のクラムチャウダーで、これはトマトスープをベースにしているため、真っ赤な色をしています。



また、牛乳やトマトを使わないすまし仕立てのロードアイランド風があります。

今日の給食では、定番のニューイングランド風のクラムチャウダーを提供します。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪