

# 12月 1日（月）今日の盛り付け

大皿：メキシカンライス

大碗：ポソレ

小碗：チーズオムレツ

トレイ：牛乳



## 【ひとくちメモ】今日の給食はメキシコ料理です。

メキシコ料理<sup>りょうり</sup>は、タコスやチョリソー、サルサソースなど、日本でもおなじみのものが多いです。メキシコ料理は、2010年にユネスコ無形文化遺産<sup>むけいぶんか いさん</sup>に指定<sup>してい</sup>されました。食事のマナーとして日本<sup>にほん</sup>との違い<sup>ちが</sup>いは、スープは音を立てずに飲む<sup>の</sup>、食器<sup>しょっき</sup>を持ち上げないなどがあります、気を付け<sup>き</sup>ましょう。

メキシコ料理は、数千年前から食べられていた先住民<sup>せんじゅうみん</sup>の食文化であるトウモロコシ<sup>とうがらし</sup>や唐辛子<sup>しよくじん</sup>と、ヨーロッパ（スペイン）の食文化<sup>しよくぶんか</sup>が融合<sup>ゆうごう</sup>したものだといわれます。そのメキシコ料理<sup>りょうり</sup>に欠かせないのが米です。本場のメキシカンライスは、トマト以外<sup>いがい</sup>の具材<sup>くざい</sup>はほとんど加えないで作り、トマトの量<sup>りょう</sup>は少な目で、クミンやオレガノなどの、メキシコ風のスパイスが効<sup>き</sup>いています。それだけで食べるよりも、フライドビーンズや、チリ、タコスやサルサなど、主菜<sup>しゅさい</sup>や副菜<sup>ふくさい</sup>とともに食<sup>しょく</sup>されます。

ポソレとは「ひき割りトウモロコシ」という意味<sup>い</sup>の、具<sup>み</sup>たくさん<sup>い</sup>のコーンスープのことです。お祝い事に食べられる伝統的な料理です。メキシコの主食であるトルティーヤもトウモロコシからできていて、先住民<sup>せんじゅうみん</sup>の時代から今にいたるまでメキシコの食生活<sup>か</sup>に欠かせない食材です。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

