

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



【ひとつくちメモ】 今日の給食はメキシコ料理です。

メキシコ料理は、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に指定されました。食事のマナーとして日本との違^いいは、スープは音を立てずに飲^む、食器を持^ち上げないなどがあります、気を付^けましょう。

メキシコ料理は、数千年前から食べられていた先住民の食文化であるトウモロコシや唐辛子と、ヨーロッパ（スペイン）の食文化が融合したものだといわれます。そのメキシコ料理に欠かせないのが米です。本場のメキシカンライスは、トマト以外の具材はほとんど加えないで作り、トマトの量は少なめで、クミンやオレガノなどの、メキシコ風のスパイスが効いています。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、主菜や副菜とともに食^いがいされます。

ポソレとは「ひき割りトウモロコシ」という意味の、具だくさん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きていて、先住民の時代から今にいたるまでメキシコの食生活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(^^♪

