

# 1月 27日 (火) 今日の盛り付け

大皿：ハムチーズサンド  
メープルシロップトースト

大碗：サーモンチャウダー

小碗：プーティン

トレイ：牛乳  
オレンジ



【ひとつメモ】 今日の給食はカナダ料理です。



メープルシロップはカナダを代表する食べ物です。なぜ有名かというと、メープルシロップの生産量は世界でもトップクラスであるからです。2019年のデータでは全世界のメープルシロップ生産量の約74%を占めています。その内の約90%はカナダのケベック州で採取されています。これほど多くのメープルシロップが1つの国で生産されており、世界シェアだけ見ても、カナダの名産品であることがわかります。「カナダ＝メープルシロップ」という印象は、カナダ国旗でも印象付けられています。カナダの国旗の中央に大きな葉っぱは、メープルシロップの原料の木であるカエデの葉っぱが使われています。

プーティンはカナダ東部のケベック州で生まれたファストフードの一つです。フライドポテトにグレイビーソースをかけ、チーズをトッピングしたもののことを言います。グレイビーソースとは、ローストビーフやロコモコ丼などでも馴染み深い、肉の出汁を用いたソースのことです。強い旨味が特徴で、ステーキやジャガイモなどと相性が良いとされています。これにチーズをトッピングすることで、フライドポテトの熱でチーズが溶けます。ちなみに「プーティン」という名前の由来は、英語の「プディング」という言葉が訛ったものだという説が有力です。

今日の給食も残さず食べましょう♪♪