

2月 20日（金）今日の盛り付け

大皿：手作り

シナモンロールパン

りんご

大碗：ロヒケイト

小碗：ピッティパンナ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食はスウェーデン^{りょうり}料理です。

シナモンロールはスウェーデンを代表する国民的なパンです。現地では「カネルブッレ」と呼ばれ生活に深く根ざしており、スウェーデンでは毎年10月4日は「シナモンロールの日」として祝日となっています。家庭でも週末の朝にシナモンロールを焼く習慣があり、友人とのフィーカ（コーヒータイム）には欠かせない存在だそうです。

ピッティパンナはスウェーデンでは一般的な家庭料理です。じゃがいもが余ってしまった時に、肉やソーセージ、玉葱、ビーツなどを小さく切り一緒に炒めて、目玉焼きをトッピングして食べるようになったのが定番化し、広く作られるようになりました。“ピッティ”は「～の中の小さなもの」「パンナ」は「フライパン」を意味する言葉で、「フライパンの中の小さなもの」という意味になります。

ロヒケイト（ラックソッパ）はフィンランドやスウェーデンの北欧の地域で食べられているクリームベースのサーモンスープです。スウェーデンではオールスパイスが入ったものをラックソッパと呼びます。小麦粉などの穀類粉を入れないことが多い為、さらさらとした食感です。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪

