

5月 22日（水）今日の盛り付け

大皿：

ヴァルヌスヴェッケル

大碗：ヒューナー

フリカッセ

小碗：クラウトザラート

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食はドイツ料理です。



ヴァルヌスヴェッケル・・・レーズンやくるみの入ったドイツの白パンのことで、ドイツ語でヴァルヌスは「小さいパン」、ヴェッケルは「くるみ」という意味があります。ドイツは中世時代からパン作りがされていて、各地域で独自のパンが生まれていきました。現在のドイツには300種類以上のパンが作られ、食べられています。

クラウトザラート・・・クラウトザラートはキャベツの甘酢漬けです。乳発酵したものがザワークラウトと呼ばれます。ソーセージなどの肉料理の付け合わせとして食べることが多い料理です。また、ザワークラウトにすると保存ができるため、冬の時期の貴重な野菜の栄養源となっていました。

ヒューナフリカッセ・・・鶏肉のクリーム煮という意味の煮込み料理です。ホワイトソースや生クリームを加え煮込んで作ります。ドイツでよく食べられ、消費量の多いじゃが芋には、体のエネルギー源になるだけでなく、ビタミンCやカリウムなど体に必要な栄養素を多く摂ることができます。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪