

## 給食（スペイン料理）9月28日（木）実施

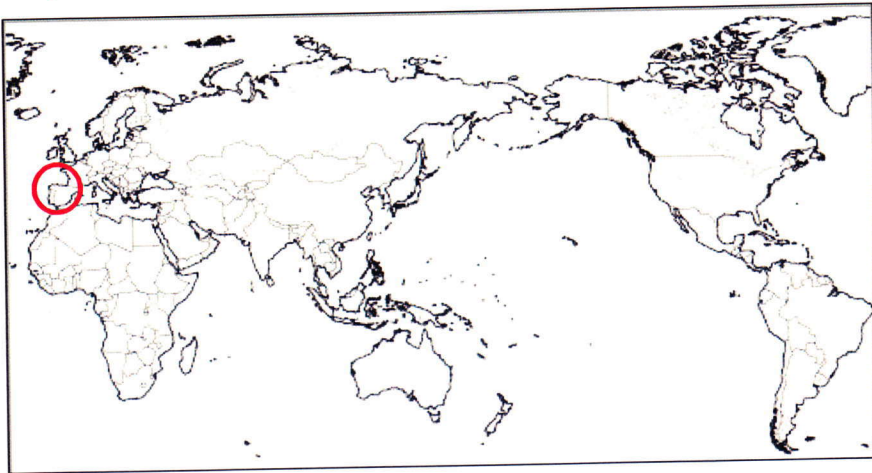
専西中学校

## ～国旗について～

スペインの国旗は、「血と金の旗」と呼ばれ、赤、黄、赤に並んだ横三色の中央・旗竿寄りに国章（国家を象徴する紋章）が配してあります。



## スペインってどんな国？



## 【基本情報】

- ◆首都：マドリード
- ◆面積：504782 km<sup>2</sup> (50位)
- ◆人口：約4650万人
- ◆言語：スペイン語(公用語)
- ◆宗教：キリスト教(カトリック)
- ◆気候：地中海性気候(夏は暑く乾燥し、冬に雨が多い)

## 【スペインの料理の特徴・食文化】

スペインは、気候や風土、文化や習慣が地域によって違うのが特徴です。

北では煮込み、中部では焼きもの、南部ではフライと、地域によって調理方法や食材のバリエーションが違うのがスペイン料理の特徴です。

スペインの朝食はパンにコーヒーだけというシンプルなもので、夕食も軽めです。1日のメインは昼食なのがスペインの食習慣の特徴です。昼食には2時間近く時間が設けられ、その時間は会社も営業していません。

スペインには「シエスタ(昼休憩)」という文化があります。昼は日差しが強いので、その時間を避けることを目的に始まりました。



## 【給食で作る料理】

## ◆パエリア

米どころとして知られるバレンシアという地方が発祥の炊き込みご飯です。



## ◆ソバ・デ・アホ

カスティーリャという地方のスープです。ハモン・セラノという生ハムと、チョリソ、フランスパンで作ります。



「アホ」とはにんにくのことです。

## ◆ポテトとひき肉のエンパナーダ

スペイン語で「パンで包む」という意味の食べ物です。



## ◆バレンシアオレンジ寒天

スペインはオレンジの生産で有名な国です。バレンシアという地中海側で栽培されています。

