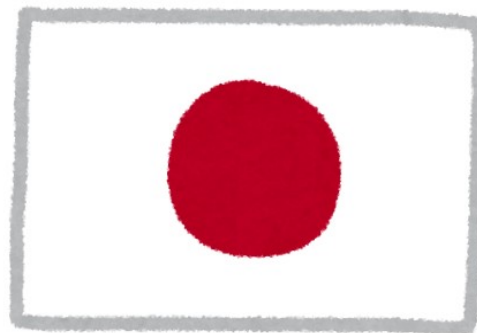


日本(堺)



【給食メニュー】

- ごはん
- さわらの利休焼き
- ほうれん草とうすあげの煮物
- とろろ昆布入りすまし汁

「さわらの利休焼き」

堺の茶人千利休が料理にごまをよく用いたことから名づけられました。

「とろろ昆布入りすまし汁」

堺で昔から加工生産されているとろろ昆布が入っています。

イタリア



【給食メニュー】

- パン
- ミラノ風チキン
- キャベツとベーコンの
ショートパスタ
- ズッパ

「ミラノ風チキン」は、衣にチーズを加えて揚げ焼きにしたカツレツです。

「ズッパ」は具だくさんのスープという意味でイタリアの家庭料理です。

ブラジル



【間食メニュー】
ポンデケージョ



「ポンデケージョ」はブラジルのチーズパンです。
ブラジルの公用語であるポルトガル語で、「ポン」はパン、「ケージョ」はチーズを意味しています。

チーズ風味ともちもちとした食感が特徴です。

韓国



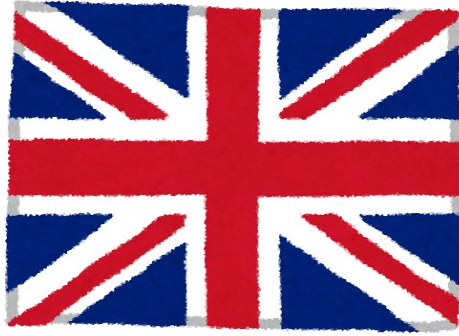
【間食メニュー】

ちぢみ



「ちぢみ」は韓国では「プチュムゲ」と呼ばれることが多く、いろいろな食材と溶いた粉を練り混ぜて平たく伸ばして焼いたもの、という意味があります。

イギリス



【間食メニュー】

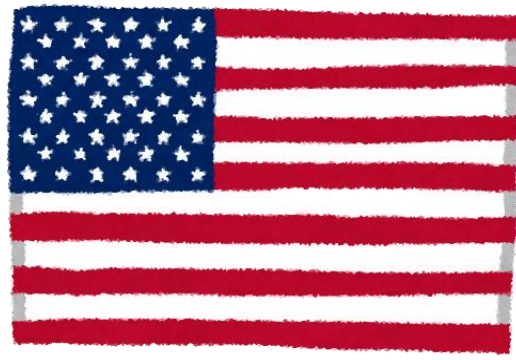
スコーン



「スコーン」はスコットランド地方で生まれたお菓子です。

イギリスではアフタヌーンティーに紅茶とともに食べられています。

アメリカ



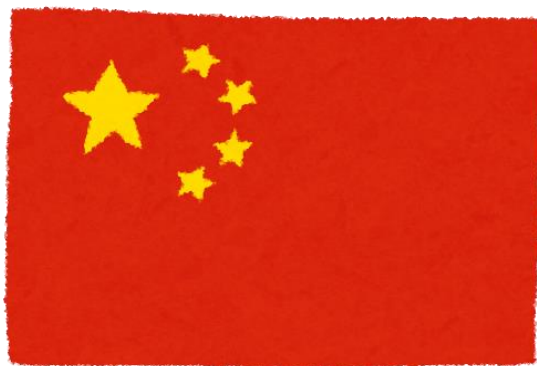
【給食メニュー】

ホットドッグパン、ウィンナー
キャベツのケチャップソテー
スープ



ホットドックは加熱したソーセージを細長いパンで挟んだものです。ソーセージが犬の形に似ていることからドックと呼ばれるようになったと言われています。

中国



【間食メニュー】

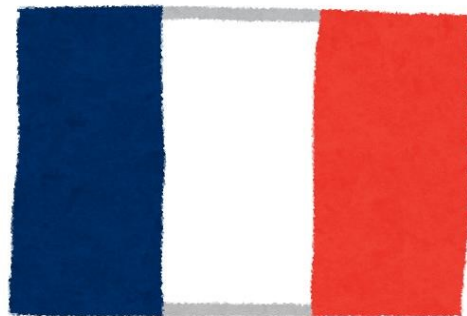
中華風おこわ



もち米を混ぜて炊いた「おこわ」はモチモチとした食感です。

豚肉、たけのこ、人参、しいたけの具が入り、ごま油で中華の風味をつけています。

フランス



【間食メニュー】 ブルドネージュ



「ブルドネージュ」はフランス語で「雪の玉」という意味です。
「ブル」は玉、「ネージュ」は雪を意味します。
英語ではスノーボールとも呼ばれています。
ホロホロと口の中で雪のようにほどけるような食感のクッキーです。

ケニア



【間食メニュー】
マンダジ（ケニア風揚げパン）



「マンダジ」はケニアをはじめ
東アフリカ全域で親しまれている
お菓子で、朝食やおやつに食べる
ことが多いようです。
こども園風のシンプルな味に
しています。

インド



【給食メニュー】 キーマカレー



キーマカレーは、インドでよく食べられているカレーの1つです。

ひき肉とトマト、玉葱、色々なスパイスを使って作られます。
“キーマ”はインドの言葉で「ひき肉」という意味です。

ドイツ



【間食メニュー】 ジャーマンポテト



ジャーマンポテトは、じゃが芋を
ウインナーやベーコンと炒めた料
理のことです。

ドイツ料理の「ブラート（焼く）
カルトツフェルン（じゃがい
も）」がもとになっているといわ
れています。

トルコ



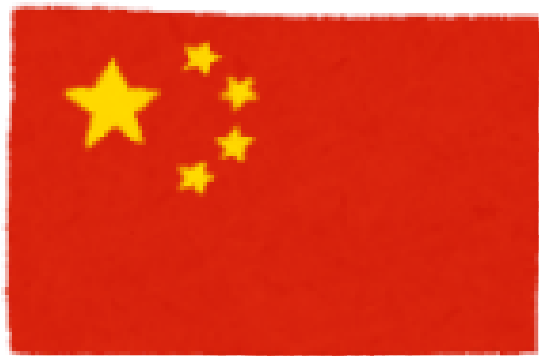
【間食メニュー】
ピラウ（ピラフ）



「ピラウ」は、ピラフの語源となったトルコ料理です。
フランスに伝わったことで、フランス語のピラフと呼ばれるようになりました。

米を油で炒めてから、だしなどで炊き込んで作る料理で、トルコでは、付け合わせとして食べられることが多いです。

中国



【間食メニュー】
マーラーカオ



マーラーカオは中国で食べられている蒸しカステラです。

しょうゆと砂糖が入ることで香ばしく、甘く優しい味わいとなります。

ベルギー



【給食メニュー】

- ・ワートルゾーイ
- ・リエージュ風サラダ

「ワートルゾーイ」はクリーム煮、リエージュ風サラダはベルギーのリエージュ地方の温野菜サラダです。こども園の給食で提供しやすい材料を使いレシピを考えました。

カナダ



【間食メニュー】 メープルパンケーキ



メープルシロップはカエデの木の樹液を煮詰めた天然のシロップです。本場カナダでは、メープルシロップをお菓子に使用するだけでなく、料理の調味料としても使われています。

ベトナム



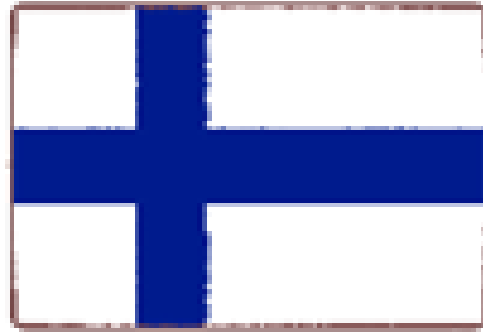
【給食メニュー】 バインミー



バインミーは、ベトナムのサンドイッチです。

なますを挟むことで、シャキシャキ食感とさっぱりした味わいが楽しめます。

フィンランド



【給食メニュー】

- ロールパン
- 鮭のオーブン焼き
- ポテトサラダ
- シエニ・ケイット
(きのこのミルクスープ)

フィンランドでよく食べられている鮭（サーモン）を使った「鮭のオーブン焼き」と「シエニ・ケイット」を取り入れました。フィンランド語で「シエニ」はきのこ、「ケイット」はスープを意味します。