

1月20日(火)給食通信

3-6年生



世界の料理
「チュニジア」

- ・ソフトフランスパン
- ・ブリック
- ・サラダメシュイヤ
- ・ひよこ豆のスープ
- ・牛乳

今日は、国際科で4年3組の児童が紹介してくれたチュニジアのサラダを作りました。メシュイヤはアラビア語で「焼いた」という意味で、焼き野菜のサラダです。トマト、玉ねぎ、ピーマンを角切りにして、とうもろこしと一緒にこんがり焼いています。オリーブ油やレモン、クミンなどのスパイスを絡めて味を付けています。パンと一緒に食べるのもおすすめです。また、春巻きの皮に具（ポテトとうずら卵）を三角に包んであげた「ブリック」という料理と一緒に作りました。チュニジアは北アフリカに位置している国で、地中海とサハラ砂漠に面しています。イタリアとも近いので、昔は「ローマの穀倉地帯」と呼ばれていたそうです。小麦などの穀類や肉類、トマトやオリーブなどの農作物、海にも面しているのでイワシ、いかななどの海産物にも恵まれています。