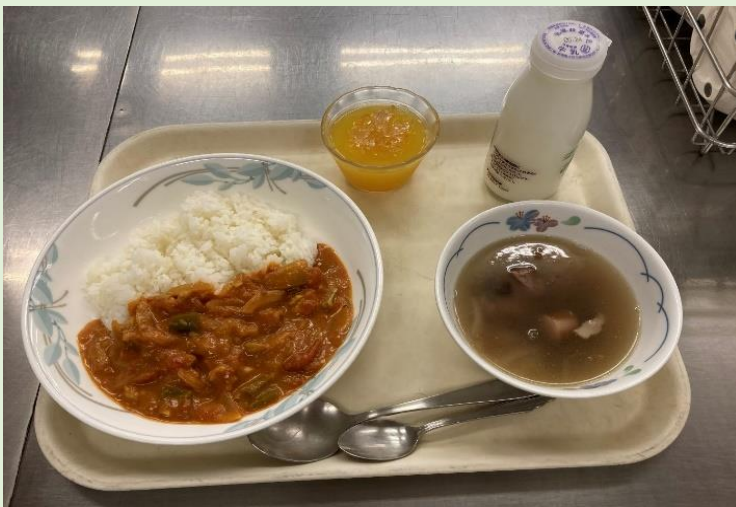


給食で実施した、オリパラ給食を紹介します

【 ブラジル 】（令和3年6月21日実施）



東京オリンピックの前の開催国、
ブラジルの料理を作りました。

- ・ムケッカ：魚、タマネギ、ニンニク、トマト等の材料から作られるブラジルの海鮮シチューです。ココナツミルクが入っているのが特徴です。カレーのようにご飯にかけて頂きました。
- ・フェジョアーダ：豆（黒いんげん豆が一般的）とお肉をにんにくと塩でじっくりと煮込んだブラジル料理です。
- ・アセロラジュレとオレンジのゼリー：広い国土と温暖な気候のブラジルは、フルーツの宝庫。ブラジルで作られるフルーツのうち、相性の良さそうな2種類を組み合わせずゼリーにしました。

【 ギリシャ 】（令和3年7月16日実施）



オリンピック発祥の地、
ギリシャの料理を作りました。

- ・あしたばパン：オリーブの冠をイメージした、ねじりリング型のあしたばパンです。生地には、東京都八丈島のあしたばが練りこまれています。
- ・ムサカ：ギリシャではとてもポピュラーな料理です。なすとじゃがいもを主に使用し、ミートソースと、ホワイトソースをつくり、これらを重ねてチーズをかけて焼きました。
- ・グreekサラダ：フェタチーズという羊の乳から作られるチーズを使用するサラダです。給食では、食べやすいよう、カッテージチーズを使用しました。ギリシャ料理によく使用されるオリーブも入っています。

【 フランス 】(令和3年11月1日実施)



東京オリンピックの次の開催国、
フランスの料理を作りました。
点字の日ともコラボした献立です。

- ・クロックムッシュ：フランスの軽食メニューです。ベシヤメルソース、ハム、チーズが入っているのが特徴です。
- ・キャロットラペ：せん切りにした、にんじんのサラダです。塩・酢・オリーブオイルで和えて味つけしたフランスの代表的な家庭料理のひとつです。
- ・ポトフ：フランスの家庭料理の一つで、鍋に塊のままの牛肉、野菜類に香辛料を入れて長時間煮込んだものです。給食では、豚肉を使用しました。
- ・ワインゼリー：フランスの名産、ワインをたっぷりを使用したゼリーを作りました。アルコールはしっかりと飛ばしてあります。