

# 食育ニュース

6月15日(月)

<器具類の割り当て>

★ピラフ  
→手袋1枚

★オムレツ  
→手袋1枚

★スープ  
→お玉+(両手に)手袋2枚

★トレー・牛乳・ストロ  
ー・フォークを渡す人  
→(両手に)手袋2枚

皿なし

スペイン風オムレツ

牛乳

皿なし

ツナピラフ

深皿

マカロニ入りカレースープ

「**スペイン風オムレツ**」は、別名「**スパニッシュオムレツ**」  
とも言い、これは**日本での呼び名**です。正式には、「**トル  
ティージャ**」という料理名で、ケーキ型に平たく焼いた**ス  
ペインの卵料理**です。具材をたっぷり入れて2cm くらいの厚さに焼いたも  
のを、**ケーキのよう**にくさび形がたに切り分けて盛りつけます。トルティージャは、  
日本で言うみそ汁のように、**スペインの家庭の味**を表す料理だそうです。



## 給食室の様子



オムレツは、オープンの鉄板の都合上、四角にカットしました。



今日から食器が出ています。調理員さんも、久しぶりに“食缶”にスープを入れました。