

副菜皿

かぼちゃのチュロス

ぎゅうにゅう
牛乳

ドレッシングを
まぜましょう。

深皿

スパゲティーミートソース

飯椀

レモンソースサラダ

チュロスとは、**ラテンアメリカ**や**スペイン**、**オランダ**で食べられている揚げ菓子です。ラテンアメリカやヨーロッパでは、**チュロ (Churro)** と呼びますが、**日本では複数形であるチュロス (Churros)** が呼び名で使われています。



そんなチュロスが生まれたきっかけは、**遊牧民の羊飼いの考案**だと言います。主に羊飼いは、山岳地帯に生息しているため、パンなどの食糧をすぐに確保することができませんでした。そこで、**パンに変わる代用品**として**手軽に**作れるチュロスが生まれたそうです。

給食室の様子

かぼちゃを蒸してつぶし、小麦粉のほか、上新粉・豆腐・豆乳などと合わせて、モチモチの生地に仕上げました。シナモンとグラニュー糖をまぶしてできあがり☆



絞り袋で一つ一つていねいに形を作りました。たった二人で370個以上を絞ってくださったので、手は疲労困ぱいになりましたが、真心こめた手作りチュロスができました。