

食育ニュース

5月11日(水)

ポテト入りサラダ

ドレッシングをまぜましょう。

ソースをかけましょう。

平皿

スペイン風オムレツ

副菜皿

ガーリックライス

ジュリエンヌスープ

飯碗

スペインの家庭料理 別名「トルティージャ」



「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



スライスしたニンニクをじっくりと油で揚げ、ガーリックチップを作り、砕いてバター醤油ご飯に加えました。



「ジュリエンヌ」とは、フランス語で「せん切り」を意味します。やさしい味わいの野菜スープです。

