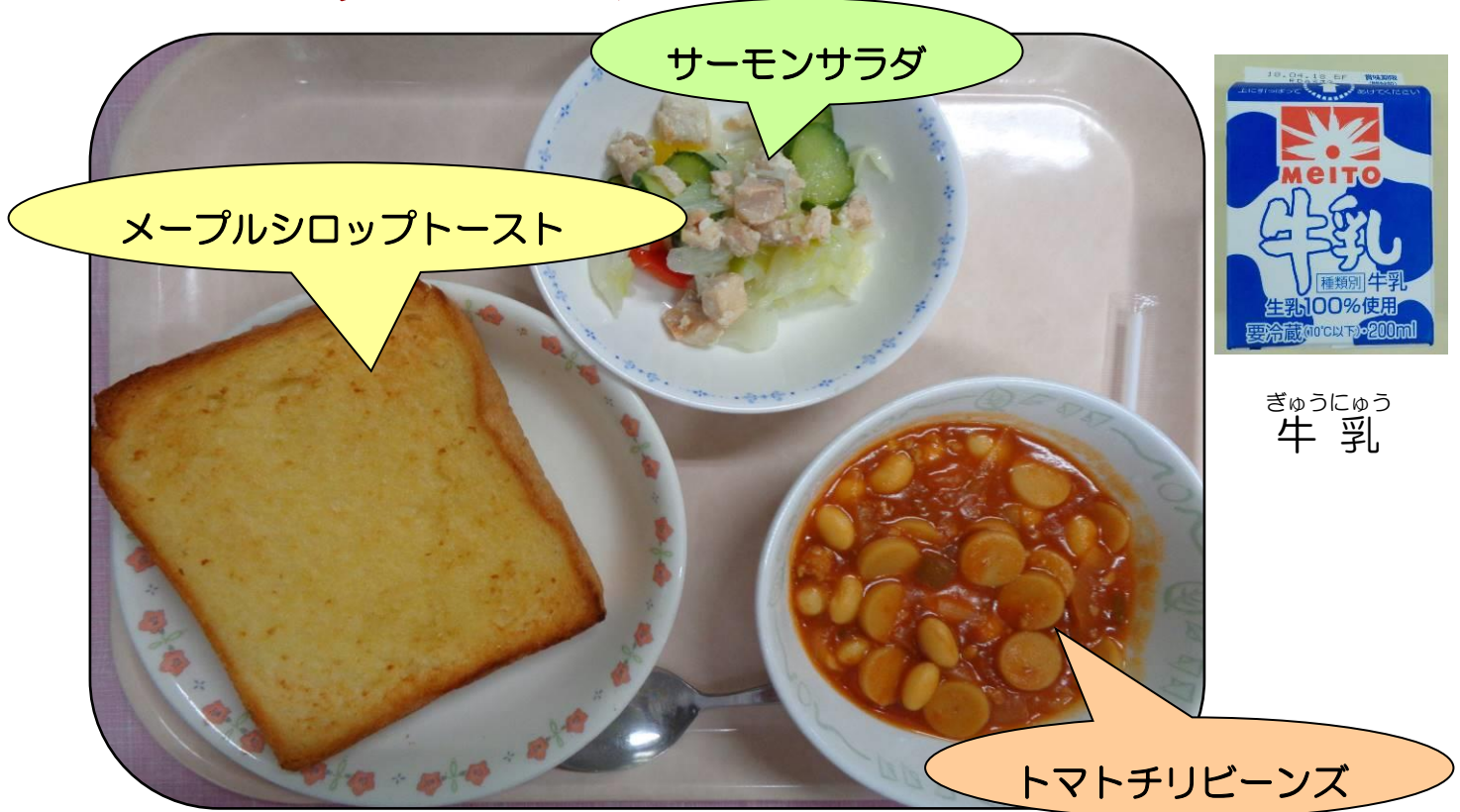


きゅうしょくしつからのお知らせ

# きょうのもりつけ

れいわ ねん  
令和5年

7月11日(火)



ちよつとメモ

きょう 今日<sup>きょう</sup>は“カナダ料理”<sup>りょうり</sup>です。カナダ料理にはこれといった大きな特徴<sup>おお とくちょう</sup>はありませんが、料理の形<sup>りょうり かたち</sup>としてはイタリア料理<sup>りょうり</sup>やフランス料理<sup>りょうり</sup>に似ています。今日は“トースト”と“チリビーンズ”<sup>と い</sup>を取り入れました。トースト<sup>つか</sup>に使っているメープルシロップは、サトウカエデの樹液<sup>じゅえき</sup>を煮詰めて濃縮<sup>のうしゆく</sup>した糖密<sup>とうみつ</sup>です。よくホットケーキのシロップ<sup>つか</sup>に使われているものです。メープルシロップは、カナダで全世界<sup>ぜんせかい</sup>の85%<sup>パーセント</sup>の生産量<sup>せいさんりょう</sup>を占めているといわれています。また、“トマトチリビーンズ”<sup>かていりょうり</sup>はカナダの家庭料理<sup>つか</sup>としてよく作られる豆<sup>まめ</sup>の煮込み料理<sup>にこ</sup>です。よくかんで、味わ<sup>あじ</sup>って食<sup>た</sup>べてください。