

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

3月12日(火)

きょうのもりつけ



きゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
モ
メ

きょう 今日(きょう)は“スペイン料理(りょうり)”のです。お米料理(こめりょうり)として代表的(だいひょうてき)な“パエリア”を取り入れ(と)ました。パエリアは肉類(にくるい)、野菜類(やさいるい)、魚介類(ぎょかいりい)をふんだんに使(つか)った料理(りょうり)です。オリーブオイル(お)でお米(こめ)や具(ぐ)を炒(いた)めてから炊(た)くことと、色(いろ)と香り(かお)づけにサフラン(つか)を使う(とくちょう)のが特徴(きょうてい)です。このサフラン(さいいろ)は黄色(あざや)の鮮(いろ)やかな色(いろ)をつけてくれる大(たい)変(へん)高(こう)価(か)な香辛料(こうしんりょう)です。“パエリア”の名(な)はパエリア(よ)と呼ばれる鍋(なべ)で作(つく)ることからつきました。また、トマト(まめ)や豆(つか)はスペイン(しよくざい)でよく使(つか)われる食(じ)材(ざい)なので、スープ(しょう)に使用(なべ)しました。鍋(なべ)や調理法(ちょうりほう)は違(ちが)いますが、異(い)国(こく)の味(あじ)を味(あじ)わって(み)て(く)だ(さ)さい。